

PAVILLON DU LAC

BORDEAUX BLANC 2022

Depuis des générations, la famille Lafite Rothschild cherche à capter la singularité d'un terroir. Avec sa mosaïque de terroirs et ses cépages les plus réputés, les pittoresques coteaux de Bordeaux offrent un lieu extraordinaire pour la création de vins. Observer les processus de création et de transformation de la nature a toujours été une source d'inspiration qui alimente l'esprit d'innovation de la famille. Aujourd'hui, ils portent cet art à un niveau supérieur en lançant une collection de vins fins dans laquelle l'expérience et l'humilité se conjuguent pour atteindre l'excellence. Pavillon du Lac est le reflet fidèle des meilleures appellations bordelaises dans les meilleurs millésimes, avec l'élégance et la précision gustative qui font la signature de DBR Lafite.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

Pavillon du Lac Bordeaux blanc est issue de vieilles parcelles de Sauvignon situées dans l'Entre-deux-Mers. Cette cuvée sert à illustrer toutes les qualités des grands millésimes de Bordeaux.

Terroir : Les sols calcaires qui surplombent les bords de Garonne sont particulièrement adaptés à la culture du Sauvignon Blanc. Ils permettent aux racines de la vigne d'aller puiser de l'eau mais ne retiennent pas cette eau dans la durée, ce qui crée des conditions d'assimilation équilibrées pour la vigne. Cela donne des vins fins, d'une grande subtilité.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2022 est un millésime marqué par certains excès climatiques qui se sont succédé avec plus ou moins d'intensité à partir du mois d'avril (gel, grêle, sécheresse et canicule) et restera comme l'un des plus précoces de ces 20 dernières années. Un hiver doux et sec a entraîné un débourrement précoce, la floraison a été rapide et homogène grâce aux conditions climatiques parfaites (chaudes et sèches) et la pression parasitaire est très faible. Grâce aux réserves en eau importantes de l'année 2021, la vigne a plutôt bien résisté à la canicule et à la sécheresse durant l'été. Deux orages bienvenus au mois d'août permettent à tous les cépages de finir leur maturation en beauté. Les premières vendanges en blanc ont commencé dès le 16 août.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont cueillis dès les premières lueurs du jour afin de préserver leur potentiel aromatique. Après débouillage ils sont maintenus au froid pendant 3 à 4 semaines pour libérer les précurseurs d'arômes du Sauvignon blanc. La fermentation a lieu ensuite en cuves inox thermorégulées sans ajout de bois afin de préserver la fraîcheur des arômes. Un faible pourcentage de Sémillon est ajouté à cet assemblage afin d'associer la fraîcheur et la rondeur caractéristiques des grands vins blancs du bordelais.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille, brillante.

Nez très aromatique et flatteur, mêlant des notes florales de lys à des arômes de fruits mûrs (pêche blanche, ananas, litchi).

La bouche est ample, ronde, équilibrée avec une bonne fraîcheur en finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 90%, Sémillon 10%

Teneur en alcool : 12,2 % vol.

pH : 3,12

Acidité totale : 3,39 g/l