



CARRUADES DE LAFITE 2013

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

L'appellation Pauillac est située sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde à environ 40 km au nord de Bordeaux. Bénéficiant de l'influence de l'estuaire et d'une grande diversité de sols originaires du Massif Central et des Pyrénées, Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le Château Lafite Rothschild est situé au nord de l'appellation Pauillac, en lisière de Saint-Estèphe. Le vignoble comprend trois grandes zones : les coteaux autour du Château, le plateau des Carruades contigu à l'ouest et une parcelle de 4,5 ha dans l'appellation Saint-Estèphe. La surface est de 112 ha et les terres sont constituées de graves fines, profondes, bien drainées et bien exposées, mêlées à des sables éoliens sur un sous-sol de calcaire tertiaire.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver très humide et froid a engendré un grand décalage dans tous les travaux viticoles ; le débourrement a été tardif, la floraison aussi avec 3 semaines de retard sur la moyenne des 50 dernières années, sous un climat capricieux, ce qui a entraîné coulure et millerandage, annonçant une récolte moins importante qu'à l'habitude. Puis fin juin, le climat change brutalement et nous passons en plein été, sans transition, mais avec une forte tendance orageuse locale (le 27 juillet et le 2 août, selon les secteurs).

La situation devient « sportive » à partir du 15 septembre : de la pluie, du soleil, de la maturité longue à obtenir bien qu'une partie du retard ait été rattrapé, puis plus délicate et plus risquée lorsqu'on constate, fin septembre, le développement « explosif » du botrytis ! C'est donc la course sans galop d'essais, et la chasse aux vendangeurs pour aller le plus vite possible. Heureusement, les équipes de trie sont très efficaces malgré la difficulté de la récolte. La chronologie habituelle de ramassage des parcelles de rouge est quelque peu modifiée en fonction de l'impact du botrytis et du potentiel à faire du premier ou second vin.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les remontages et les temps de macération ont été adaptés pour chaque cuve, selon l'origine de la parcelle et son niveau de maturité des tanins.

18 mois en barriques (dont 10% neuves) en provenance de La Tonnellerie des Domaines

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Après la mise en bouteille, le nez est fermé, et il faudra lui laisser quelques mois pour mieux s'exprimer. En bouche, le fruit s'exprime et bénéficie de la rondeur pour s'équilibrer avec une pointe de vivacité en finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 64%, Merlot 29%, Cabernet franc 4%, Petit verdot 3%

Rendement : 33 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

Acidité totale : 3,89 g/l