



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2014

■ 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, à la lisière de Saint-Estèphe. Les meilleurs terroirs de Lafite couvrent les 50 hectares du plateau des Carruades, à l'ouest du Château. Les terres de ce plateau, point culminant de l'appellation Pauillac, sont bien drainées et bénéficient d'une exposition optimale. Ses sols argilo-graveleux offrent un excellent équilibre hydrique et des conditions propices à une maturation optimale du Cabernet Sauvignon.

Une parcelle de 4,5 ha sur la commune voisine de Saint-Estèphe comprend une partie des vignes les plus anciennes de la propriété, produisant chaque année un raisin d'une qualité exceptionnelle utilisé pour le Grand Vin.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Les grandes pluviométries de novembre à février ont remis à niveau les nappes phréatiques, déjà bien remplies par les années 2012 et 2013, supérieures ou équivalentes aux moyennes annuelles.

Les températures sont restées supérieures aux normales et les vignobles, comme les hommes, ont manqué de bonnes gelées hivernales comme on les aime : beau soleil, froid sec, sans vent pendant environ 15 jours ! Nous ne maîtrisons pas la nature ! Le débourrement a été précoce, suivi d'une floraison homogène la première semaine de juin, favorisée par une élévation des températures.

Comme toujours, les conditions climatiques ont été au centre de nos préoccupations de viticulteurs et nos équipes ont œuvré tout au long de l'année pour amener à maturité un raisin en parfait état sanitaire. La véraison s'est faite en deux périodes, fin juillet, puis après le 15 août, ce qui a entraîné des différences de maturité sur les grappes d'un même pied de vigne.

Il a donc fallu « jongler » au moment des vendanges pour faire les choix les plus judicieux; et insister auprès des vendangeurs et des trieurs afin de ne garder que le «nec plus ultra» des raisins rouges, aptes à produire nos grands vins de Pauillac.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Pour que la magie du terroir de Lafite opère, c'est avec une extrême précision que l'élaboration du vin est réalisée. La répartition des raisins en cuves bois, acier inoxydable ou ciment est réalisée en fonction des spécificités de chaque parcelle et du degré de maturité du raisin. La fermentation alcoolique se déroule à température contrôlée avec des remontages réguliers destinés à extraire en douceur tous les composés phénoliques. Chaque cuve fait l'objet d'une surveillance minutieuse et d'une dégustation quotidienne afin de définir le meilleur moment pour le soutirage. La durée de macération varie en fonction de chaque cuve, mais se situe en règle générale autour de 20 jours. Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français. Lafite dispose de sa propre tonnellerie à Pauillac, la Tonnellerie des Domaines, un facteur qui contribue à son style unique. La sélection pour le grand vin est réalisée en mars au moment où, après s'être stabilisé, le vin commence à dévoiler tout son potentiel. Chaque barrique est dégustée individuellement et seules les meilleures sont retenues pour l'assemblage final.

Suite à l'assemblage débute l'étape de l'élevage et du vieillissement du vin en barriques de chêne neuf pendant 20 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur rouge grenat intense.

Nez complexe et fruité caractéristique des 2014, présente de belles notes florales. On perçoit une légère note toastée, mais le bois est déjà bien fondu. En bouche, le vin prend une grande ampleur, il est puissant tout en restant élégant. La mûre et le cassis s'affirment encore ici et sont bien complétés par des notes de violette et de cèdre si souvent présentes dans les vins de Lafite.

La bouche est fraîche, harmonieuse et très longue. Elle présente un bel équilibre entre richesse et finesse. C'est un vin qu'il faudra savoir attendre une dizaine d'années, avant qu'il n'atteigne son apogée de dégustation.





CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2014

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 87%, Merlot 10%, Cabernet franc 3%

Rendement : 44 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

Acidité totale : 3.91 g/l

