CARRUADES DE LAFITE 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 Pauillac, en lisière de SaintEstèphe. 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

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

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

Belle couleur sombre et profonde. Le nez est assez fermé, mais un fruité rouge et noir délicat est perceptible. Le boisé est encore jeune et demande à se fondre.
L'attaque en bouche est ample et présente une belle rondeur. Le vin se développe bien sur des tanins encore vifs mais qui s'adouciront rapidement. Les notes de mûres et de cassis sont bien perceptibles. La longueur est bonne et devrait s'affirmer en bouteille.
Ce vin devrait s'ouvrir avant 2020 et atteindra son apogée dans une dizaine d'années.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 58%, Merlot 42%
Rendement : 44 hL/ha
Teneur en alcool : 12.5 % vol.
Acidité totale : 3.92 g/l