



CARRUADES DE LAFITE 2003

■ 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'année climatique a été marquée par la faible pluviométrie et la canicule. Les sols sont restés relativement frais et la vigne n'a pas souffert de manque d'eau. Par contre, les températures de la première quinzaine d'août ont été exceptionnellement hautes (supérieures à 40°C) entraînant des blocages de maturité et un faible grossissement des raisins.

Les vendanges ont été très précoces et rapides, elles se sont échelonnées du 8 au 24 septembre. Les raisins relativement petits ont donné un rendement en jus très faible aux écoupages.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les conditions particulières de l'année ont mis à l'épreuve nos œnologues. Les évolutions fermentaires ont souvent été en contradiction avec les analyses, permettant au final de rééquilibrer des moûts qui portaient les stigmates de la canicule (potentiel de tanins inférieur à la normale et acidité basse). Mais l'équilibre naturel a repris le dessus et à la dégustation, en fin de malolactique, les vins se sont présentés sains, équilibrés, voire même assez vifs.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez ouvert, capiteux, expressif ; fruits rouges bien mûrs, dominante Merlots. Bouche ronde, assez volumineuse et ample avec une finale légèrement amère et une bonne acidité en soutien du tannin.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 50%, Cabernet sauvignon 48%, Cabernet franc 2%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.31 g/l