CARRUADES DE LAFITE 2009

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

Le début de l'année viticole a été délicat à gérer en raison d'un printemps plutôt chaud mais surtout humide. Une grande vigilance était de rigueur pour protéger la vigne. Le beau temps stable est revenu en juin et s'est maintenu tout l'été. La sècheresse s'est même installée, entrecoupée en juillet, août et septembre d'épisodes légèrement pluvieux bienvenus. Le bel ensoleillement, les journées chaudes, sans être caniculaires, et les nuits assez fraîches ont permis une maturation lente repoussant le début des vendanges fin septembre. Des conditions climatiques exceptionnellement favorables, couronnées par des vendanges sous le soleil, pour un résultat qui fera date.
Les vendanges se sont déroulées du 23 septembre au 8 octobre.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Carruades de Lafite est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux. La fermentation alcoolique est menée à bien dans des cuves bois, ciment et acier inoxydable. Des remontages légers facilitent l'extraction des tanins et de la couleur. Ils sont pratiqués en fonction des caractéristiques de chaque cuve. La durée totale de macération est d'environ 20 jours.
Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac pour un élevage d'environ 16 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un très bel éclat aromatique. La bouche se dessine, très ronde au début puis montrant ses tanins mûrs, sa structure complète et sa finale très fruitée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 51%, Merlot 42%, Cabernet franc 5%, Petit verdot 2%
Teneur en alcool : 13.5 % vol.
Acidité totale : 3.82 g/l