



CARRUADES DE LAFITE 2007

■ 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

De bonnes pluies hivernales ont remis les nappes phréatiques à un bon niveau et le débourrement très précoce a marqué la fin de cet hiver froid et humide. Les températures de mars et avril ont été assez élevées, favorisant le démarrage de la végétation. Une longue période grise, tempérée, sans excès s'est ensuite prolongée jusqu'en août. Heureusement, le beau temps s'est stabilisé début septembre pour favoriser la bonne et calme maturation du raisin. Il aura fallu patienter 125 jours après floraison pour atteindre la complète maturité des sucres, des tanins et de la pellicule. Un cycle végétatif plus long que la normale pour une année caractérisée par 13 lunes.

Les vendanges se sont déroulées du 24 au 28 septembre pour le Merlot, du 2 au 10 octobre pour le Cabernet Sauvignon, les 29 septembre et le 3 octobre pour le Cabernet Franc et le 1er et 10 octobre pour le Petit Verdot.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

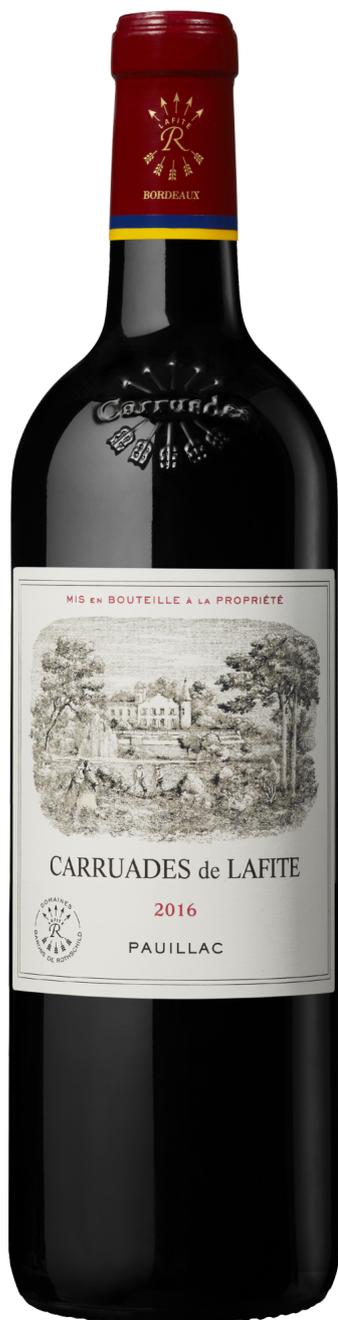
Carruades de Lafite est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux. La fermentation alcoolique est menée à bien dans des cuves bois, ciment et acier inoxydable. Des remontages légers facilitent l'extraction des tanins et de la couleur. Ils sont pratiqués en fonction des caractéristiques 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

Fruit et fraîcheur du Cabernet au nez comme en début de bouche. Bonne longueur.

Joli vin avec des tannins un peu stricts en finale, à ce stade de dégustation (juin 2009).



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 49%, Merlot 44%, Cabernet franc 5%, Petit verdot 2%

Rendement : 50 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

Acidité totale : 3.51 g/l