



CARRUADES DE LAFITE 2002

■ 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

Après un débourrement précoce dû à un hiver chaud et sec, le temps relativement froid et pluvieux au moment de la floraison a entraîné des phénomènes de coulure et de millerandage. Dès le début du mois de juin, la récolte s'annonçait faible en quantité.

Les mois de juillet et d'août, plutôt frais, confirmaient les conditions climatiques moyennes du début d'année mais les conditions sont devenues exceptionnelles à l'approche de la récolte avec un mois de septembre superbe, ensoleillé, sans eau, avec un vent de nord-est, qui a permis d'accélérer le processus de maturité.

Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux ce qui a permis d'attendre sereinement la pleine maturité des raisins. Les Merlots ont été récoltés entre le 26 septembre et le 1er octobre, suivis des Cabernets Francs, superbes, puis des Cabernets Sauvignons jusqu'au 8 octobre et, enfin, les Petits Verdots.

Les zones millerandées ont été vendangées séparément. Dans l'ensemble des vignobles touchés plus ou moins par la coulure et le millerandage, les rendements finaux sont relativement faibles (15 à 30 % de moins en volume global).

■ 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 : Cabernet sauvignon 51%, Merlot 46%, Petit verdot 2%, Cabernet franc 1%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.31 g/l