



## CARRUADES DE LAFITE 2011

### ■ 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

La climatologie du millésime 2011 a été atypique et a mobilisé toute la vigilance et le savoir-faire de nos équipes techniques.

Ce fut un millésime très précoce avec un printemps très chaud, une pluviométrie faible en début d'année, puis plus conséquente en été, et la menace persistante de l'oïdium (maladie de la vigne plutôt rare dans la région de Bordeaux).

Ensuite, alors que les vendanges se préparaient, un gros orage de grêle sur le Nord de Pauillac et Saint Estèphe, le 1er septembre, a quelque peu bousculé les plantings. Les parcelles touchées ont été rentrées en premier, sans préjudice majeur compte-tenu de la précocité, les raisins étaient déjà bien mûrs !

### ■ 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

Nez fermé. Bouche gourmande, assez charnue. Belle rondeur, vin long.

Notes de fruits rouges, tabac. Arômes de café, tabac et épices.

La bouche est gourmande, charnue avec des tannins bien marqués.

Belle rondeur, vin long et élégant.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Cabernet sauvignon 55%, Merlot 39%, Cabernet franc 4%, Petit verdot 2%

**Rendement** : 52 hL/ha

**Teneur en alcool** : 12.5 % vol.

**Acidité totale** : 3.60 g/l