



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 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

Pour que la magie du terroir de Lafite opère, c'est avec une extrême précision que l'élaboration du vin est réalisée. La répartition des raisins en cuves bois, acier inoxydable ou ciment est réalisée en fonction des spécificités de chaque parcelle et du degré de maturité du raisin. La fermentation alcoolique se déroule à température contrôlée avec des remontages réguliers destinés à extraire en douceur tous les composés phénoliques. Chaque cuve fait l'objet d'une surveillance minutieuse et d'une dégustation quotidienne afin de définir le meilleur moment pour le soutirage. La durée de macération varie en fonction de chaque cuve, mais se situe en règle générale autour de 22 jours. Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français. Lafite dispose de sa propre tonnellerie à Pauillac, la Tonnellerie des Domaines, un facteur qui contribue à son style unique. La sélection pour le grand vin est réalisée en mars au moment où, après s'être stabilisé, le vin commence à dévoiler tout son potentiel. Chaque barrique est dégustée individuellement et seules les meilleures sont retenues pour l'assemblage final.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez fruit rouge bien mûr. Discretion de départ puis amplitude et ouverture. Élégance, charme, encore un peu discret, belle longueur. Boisé, fondu.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 84%, Merlot 15%, Petit verdot 1%

Rendement : 50 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

Acidité totale : 3.27 g/l