

CARRUADES DE LAFITE 2013

CEPAGES :

64% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot,
4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat : L'hiver très humide et froid a engendré un grand décalage dans tous les travaux viticoles ; le débourrement a été tardif, la floraison aussi avec 3 semaines de retard sur la moyenne des 50 dernières années, sous un climat capricieux, ce qui a entraîné coulure et millerandage, annonçant une récolte moins importante qu'à l'habitude. Puis fin juin, le climat change brutalement et nous passons en plein été, sans transition, mais avec une forte tendance orageuse locale (le 27 juillet et le 2 août, selon les secteurs).

La situation devient « sportive » à partir du 15 septembre : de la pluie, du soleil, de la maturité longue à obtenir bien qu'une partie du retard ait été rattrapé, puis plus délicate et plus risquée lorsqu'on constate, fin septembre, le développement « explosif » du botrytis ! C'est donc la course sans galop d'essais, et la chasse aux vendangeurs pour aller le plus vite possible. Heureusement, les équipes de trie sont très efficaces malgré la difficulté de la récolte. La chronologie habituelle de ramassage des parcelles de rouge est quelque peu modifiée en fonction de l'impact du botrytis et du potentiel à faire du premier ou second vin.

Vendanges : Merlot: du 30 septembre au 7 octobre ; Cabernet Sauvignon: du 3 au 12 octobre ; Cabernet Franc: le 3 octobre ; Petit Verdot: le 12 octobre

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 33 hl/ha

Vinification : Les remontages et les temps de macération ont été adaptés pour chaque cuve, selon l'origine de la parcelle et son niveau de maturité des tanins.

Fermentation alcoolique : en cuiviers bois, inox et ciment avec maîtrise des températures

Durée de macération : 15-20 jours

Fermentation malo-lactique : en cuves bois, inox et ciment

Élevage : 18 mois en barriques (dont 10% neuves) en provenance de La Tonnellerie des Domaines

Mise en bouteille : Juin 2015

Degré alcoolique : 12,52

Acidité totale : 3,89

NOTES DE DEGUSTATION (à la mise en bouteilles) :

Après la mise en bouteille, le nez est fermé, et il faudra lui laisser quelques mois pour mieux s'exprimer. En bouche, le fruit s'exprime et bénéficie de la rondeur pour s'équilibrer avec une pointe de vivacité en finale.

