



CARRUADES DE LAFITE 2018

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Pauillac, Bordeaux

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

Il n'y a pas de doute ici : l'effet grand terroir permet de tamponner les excès du millésime. Après tant d'épreuves au début du cycle, les dernières semaines furent un plaisir car on put voir le millésime devenir grand. Au moment des vendanges, le parfait état sanitaire de la récolte nous donna le temps de choisir comme jamais auparavant, de nous attaquer à chaque parcelle, avec pour seul critère la maturité. Au final, nous avons eu le choix des rois car merlot et cabernet brillèrent tous deux, autant lors des vinifications que pendant les assemblages.

■ 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

Millésime en Primeur.

La note de dégustation sera complétée à la mise en bouteilles.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 56,50%, Merlot 38%, Cabernet franc 5,50%