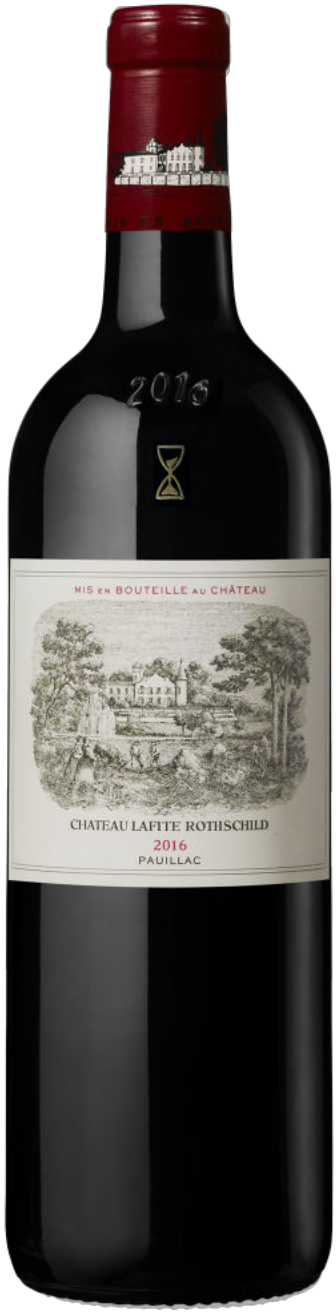
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2016



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, à la lisière de Saint-Estèphe. Les meilleurs terroirs de Lafite couvrent les 50 hectares du plateau des Carruades, à l'ouest du Château. Les terres de ce plateau, point culminant de l'appellation Pauillac, sont bien drainées et bénéficient d'une exposition optimale. Ses sols argilo-graveleux offrent un excellent équilibre hydrique et des conditions propices à une maturation optimale du Cabernet Sauvignon.

Une parcelle de 4,5 ha sur la commune voisine de Saint-Estèphe comprend une partie des vignes les plus anciennes de la propriété, produisant chaque année un raisin d'une qualité exceptionnelle utilisé pour le Grand Vin.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2016 se distingue à Bordeaux par son homogénéité climatique, c'est un millésime qualitatif pour toute la région.

Après un débourrement dans des dates proches de la normale, le printemps fut plutôt pluvieux et frais. Juin fut particulièrement maussade et froid, mais la fleur se déroula quand même dans de bonnes conditions. L'été fut chaud et très sec, presque trop sec début septembre car il était possible de percevoir la maturation parfois bloquée sous l'effet du stress.

Dans ces conditions, les grands terroirs de Lafite se comportèrent parfaitement ce qui permit d'attendre sans trop d'inquiétudes, les pluies salvatrices du 13 septembre. Ensuite la maturation put s'achever dans les meilleures conditions pour atteindre des niveaux rarement atteints.

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.

Suite à l'assemblage débute l'étape de l'élevage et du vieillissement du vin en barriques de chêne neuf pendant 15 mois.

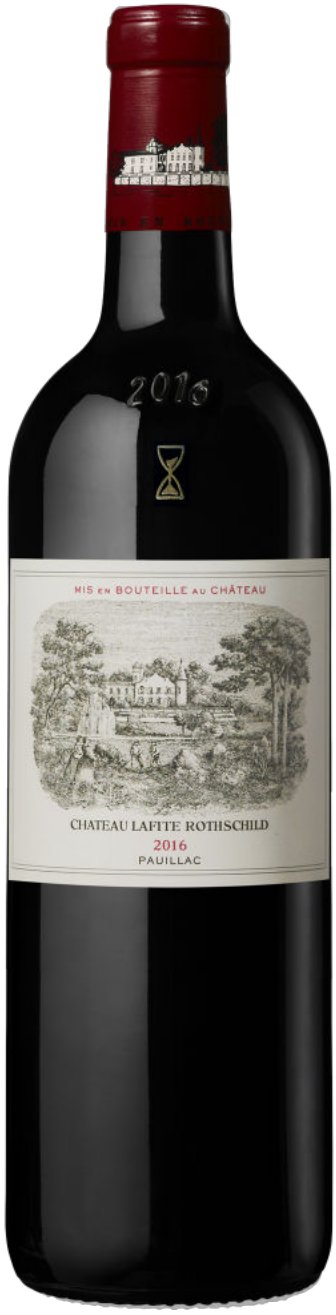
NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge sombre aux reflets presque noirs dans le verre. Le vin est limpide et brillant. Très sombre. Son nez est aujourd'hui encore très fermé, mais on y devine toutes les caractéristiques d'un grand potentiel aromatique : la profondeur, la complexité et le fondu du boisé qui est déjà parfaitement intégré.

Quelques classiques notes de violette, mais tout cela est encore très contenu. En bouche l'attaque est très douce et soyeuse. Puis, progressivement et en conservant la même douceur, le vin rempli la bouche longuement, au point que l'on se demande quand il va s'arrêter de monter. Le milieu de bouche est parfaitement harmonieux. Il est très dense avec des tannins serrés et toujours très délicats.

Le vin présente une très belle persistance en bouche, il ne laisse apparaître aucun espace ni le moindre manque. Tout est là pour lui garantir un grand avenir

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2016



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 92%, Merlot 8%
Rendement : 41 hL/ha
Teneur en alcool : 13 % vol.
pH : 3,63
Acidité totale : 3,61 g/l