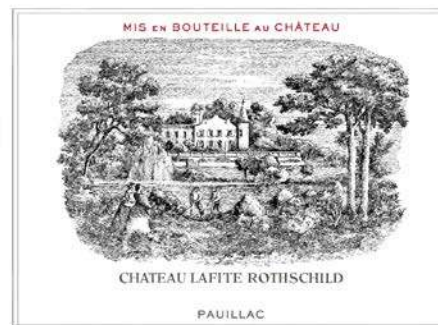


CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD 2014



CEPAGES : 87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3% Cabernet Franc

CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat : Les grandes pluviométries de novembre à février ont remis à niveau les nappes phréatiques, déjà bien remplies par les années 2012 et 2013, supérieures ou équivalentes aux moyennes annuelles.

Les températures sont restées supérieures aux normales et les vignobles, comme les hommes, ont manqué de bonnes gelées hivernales comme on les aime : beau soleil, froid sec, sans vent pendant environ 15 jours ! Nous ne maîtrisons pas la nature ! Le débournement a été précoce, suivi d'une floraison homogène la première semaine de juin, favorisée par une élévation des températures.

Comme toujours, les conditions climatiques ont été au centre de nos préoccupations de viticulteurs et nos équipes ont œuvré tout au long de l'année pour amener à maturité un raisin en parfait état sanitaire. La véraison s'est faite en deux périodes, fin juillet, puis après le 15 août, ce qui a entraîné des différences de maturité sur les grappes d'un même pied de vigne.

Il a donc fallu «jongler» au moment des vendanges pour faire les choix les plus judicieux; et insister auprès des vendangeurs et des trieurs afin de ne garder que le «nec plus ultra» des raisins rouges, aptes à produire nos grands vins de Pauillac.

Vendanges : Merlot: du 22 au 27 septembre ; Cabernet Sauvignon: du 29 septembre au 8 octobre ; Cabernet Franc: le 2 octobre ; Petit Verdot: le 10 octobre

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 44 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 : 20 mois en barriques neuves en provenance de La Tonnelerie des Domaines

Mise en bouteille : Juin 2016

Degré alcoolique : 12,5

Acidité totale : 3,91

NOTES DE DÉGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Belle couleur rouge grenat intense.

Nez complexe et fruité caractéristique des 2014, présente de belles notes florales. On perçoit une légère note toastée, mais le bois est déjà bien fondu. En bouche, le vin prend une grande ampleur, il est puissant tout en restant élégant. La mûre et le cassis s'affirment encore ici et sont bien complétés par des notes de violette et de cèdre si souvent présents dans les vins de Lafite.

La bouche est fraîche, harmonieuse et très longue. Elle présente un bel équilibre entre richesse et finesse.

C'est un vin qu'il faudra savoir attendre une dizaine d'années, avant qu'il n'atteigne son apogée de dégustation.