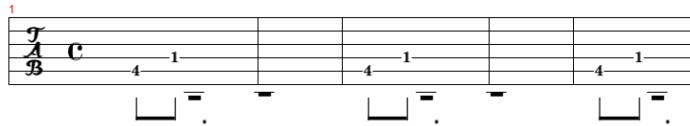


2016

CONDITIONS DU MILLÉSIME

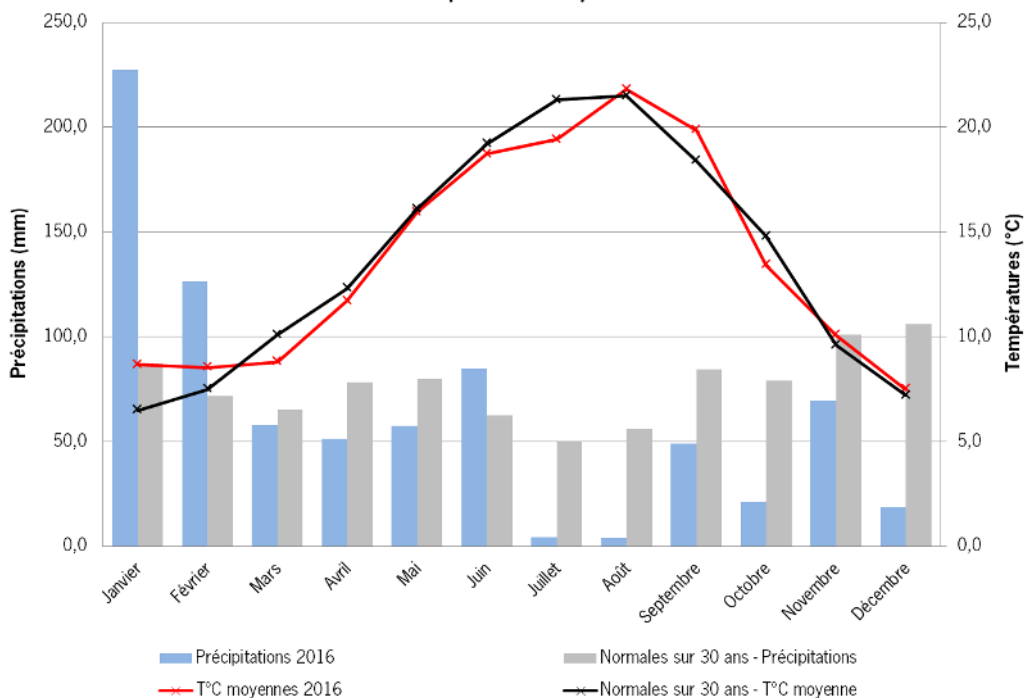
If 6 was 9...



C'est par un hiver doux et des précipitations tardives que débute ce millésime 2016. Toutefois, les presque 500 mm de précipitations survenues en deuxième partie d'hiver (voir Figure 1), entre janvier et mars, ont permis la reconstitution des réserves hydriques des sols, sollicitées lors du millésime précédent.

Ces conditions hivernales ont engendré un débourrement relativement précoce mais homogène dans le vignoble : le 20 mars pour les premiers Merlots et le 28 mars pour les premiers Cabernets-Sauvignons. L'évolution de la phénologie est rapide début avril grâce aux températures douces des premiers jours, permettant une généralisation du débourrement.

Figure 1
Comparaison Météorologie de Pauillac 2016 aux Normales de Bordeaux (1968-1997)



Le développement végétatif post-débourrement qui s'ensuit se ralentit du fait d'un mois d'avril et d'un mois de mai frais et humides ; la vigne échappe aux épisodes gélifs. Les maladies cryptogamiques telles que le Mildiou font leur apparition sur les parcelles les plus sensibles et nécessitent une attention toute particulière afin de minimiser leur impact sur le feuillage et les inflorescences en devenir.

Les premières fleurs apparaissent fin mai dans un contexte qui fait craindre la coulure. Elles sont observées le 30 mai sur les secteurs précoces de Merlots du Château, avec environ une semaine de retard sur une

année dite « classique » (Figure 2). Du 2 au 12 juin, une période sèche et relativement chaude s'installe, constituant une fenêtre météorologique idéale pour une floraison homogène, à l'origine d'une bonne nouaison.

Figure 2

Dates de récolte et cycles de développement végétatifs de la vigne au Château Lynch-Bages

MILLESIMES	Cepages	Début débourrement (mars)	A mi-floraison (juin)	Diff. A à B	B mi-véraison (août)	Fin véraison	Diff. B à C	C début récolte (LYNCH-BAGES)	Diff. A à C	1er baies véreées	Fin récolte
LYNCHBAGES 2009	M	29-mars	05-juin	63	5-août	17-août	48	23-sept.	111		29-sept.
	CF	03-avr	06-juin ← jours →		9-août	← jours →		5-oct.	jours	16-juil	
	CS	07-avr	09-juin	66	12-août	24-août	55	7-oct.	121		12-oct
LYNCHBAGES 2010	M	06-avr	07-juin	62	7-août	18-août	50	27-sept.	112		30-sept.
	CF	08-avr	09-juin ← jours →		11-août	← jours →		6-oct.	jours	19-juil	
	CS	15-avr	11-juin	65	14-août	25-août	55	9-oct.	120		14-oct
LYNCHBAGES 2011	M	28-mars	12-mai	62	25-juil.	07-août	48	13-sept.	110		14-sept.
	CF	02-avr	14-mai ← jours →		28-juil.	← jours →		20-sept.	jours	30-juin	
	CS	06-avr	18-mai	65	1-août	13-août	51	22-sept.	116		28-sept
LYNCHBAGES 2012	M	30-mars	01-juin	73	14-août	24-août	50	4-oct.	123		5-oct.
	CF	01-avr	02-juin ← jours →		16-août	← jours →		11-oct.	jours	23-juil	12-oct.
	CS	04-avr	04-juin	76	20-août	30-août	53	13-oct.	129		18-oct
LYNCHBAGES 2013	M	08-avr	13-juin	66	19-août	29-août	42	1-oct.	108		4-oct.
	CF	10-avr	17-juin ← jours →		21-août	← jours →		7-oct.	jours	03-août	8-oct.
	CS	18-avr	19-juin	68	27-août	05-sept	38	5-oct.	106		13-oct
LYNCHBAGES 2014	M	20-mars	30-mai	68	8-août	20-août	46	24-sept.	114		30-sept.
	CF	27-mars	05-juin ← jours →		12-août	← jours →		30-sept.	jours	15-juil	2-oct.
	CS	31-mars	10-juin	64	14-août	27-août	52	6-oct.	116		11-oct
LYNCHBAGES 2015	M	06-avr	01-juin	62	3-août	15-août	50	23-sept.	112		24-sept.
	CF	10-avr	03-juin ← jours →		8-août	← jours →		1-oct.	jours	18-juil	2-oct.
	CS	15-avr	08-juin	62	10-août	23-août	52	2-oct.	114		08-oct
LYNCHBAGES 2016	M	31-mars	04-juin	64	8-août	19-août	50	28-sept.	114		3-oct.
	CF	02-avr	06-juin ← jours →		13-août	← jours →		4-oct.	jours	21-juil	5-oct.
	CS	04-avr	10-juin	66	16-août	25-août	49	5-oct.	115		12-oct
Moyenne sur les 19 dernières années : 1995 à 2016	M	25-mars	3-juin	66	8-août		47	24-sept.	113		27-sept.
	CF	29-mars	5-juin ← jours →		12-août	← jours →		1-oct.	jours	19-juil.	
	CS	2-avr.	8-juin	67	15-août		49	3-oct.	116		9-oct.

Suite à cette belle floraison, l'humidité revient et le 25 juin, date des dernières précipitations, on enregistre un cumul de 610 mm sur les 6 premiers mois de l'année (445 mm pour les normales trentenaires). L'été se met ensuite en place de manière durable. Les épisodes pluvieux se font très rares (seulement 11 mm cumulés entre le 25 juin et le 13 septembre) et les températures estivales s'installent. On note quelques pics de températures (supérieurs à 35°C) mais pas de canicule.

Ces conditions chaudes et sèches ont eu pour conséquence un étalement des stades phénologiques et particulièrement la véraison qui s'est avérée légèrement tardive selon les terroirs et les cépages. Les premières baies véreées apparaissent le 21 juillet (contre le 16 juillet en 2015) et la situation sanitaire se stabilise.

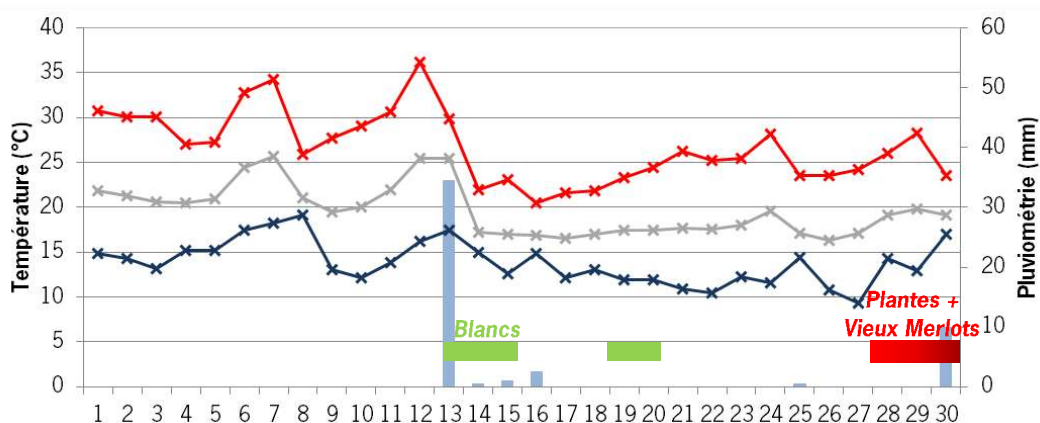
La contrainte hydrique s'observe progressivement sur les différents terroirs au cours de l'été. A Lynch-Bages, les pluies hivernales et les taux d'argiles des sous-sols permettent à la vigne de continuer son

développement optimal, notamment l'alimentation qualitative des baies. Seules certaines plantes situées sur des sols filtrants ont montré quelques symptômes de stress (défoliation et jaunissement), à la fin du mois d'août. Les pluies survenues le 13 septembre relancent la maturation des baies parfois ralentie. Grâce à ces conditions climatiques favorables, la maturation des raisins est douce et très qualitative. Les baies atteignent alors des richesses phénoliques exceptionnelles. Le risque « Botrytis » est faible voire inexistant.

Ainsi, malgré une année 2016 en deux phases successives (humide de janvier à juin puis sec de juillet à la fin de saison), les baies sont d'une qualité remarquable. L'état sanitaire du vignoble et la météorologie d'arrière-saison favorable nous laissent attendre sereinement les vendanges.

Figure 3

Vendanges et météorologie à Pauillac - Septembre 2016

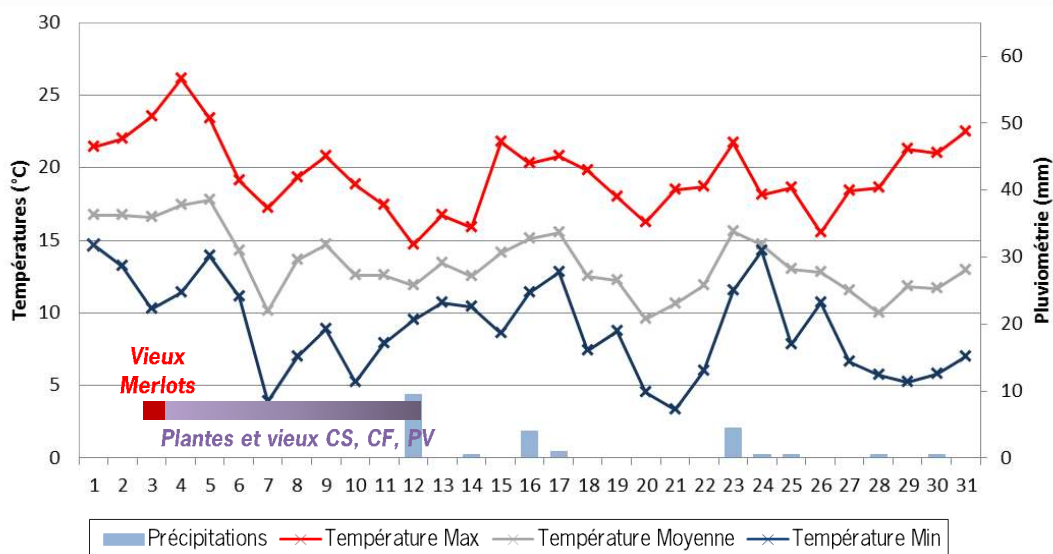


Les vendanges des cépages blancs débutent le 13 septembre par un premier tri de Muscadelle, dans des conditions idéales malgré un épisode pluvio-orageux majeur survenu le soir-même. Elles se terminent le 20 septembre par le 2^e tri de Sémillon.

Du côté des rouges, elles commencent le 28 septembre par une dizaine d'hectares de plantes de Merlot.

Figure 4

Vendanges et météorologie à Pauillac - Octobre 2016





CHATEAU
LYNCH BAGES

2016

Les vendanges se déroulent dans des conditions favorables et les raisins récoltés sont extrêmement sains et qualitatifs. Trois journées sont nécessaires au ramassage des Merlots et huit pour la récolte des Cabernets-Sauvignons, Cabernets francs et Petits Verdots. Elles se terminent le 12 octobre en fin de journée.

Les vendanges 2016 ont débuté une semaine plus tard qu'en 2015, permettant d'atteindre des maturités technologiques et phénoliques parfaitement remarquables.

Les écoupages se déroulent, après une vingtaine de jours de cuvaison en moyenne, du 18 octobre au 2 novembre et les signes distinctifs d'un grand millésime se dessinent alors :

- Une maturité complète de tous les cépages, particulièrement perceptible au niveau des tanins des pépins et des pellicules.
- Une absence de saveurs végétales (notes de poivrons verts, herbacées...) grâce aux pics de chaleur estivaux qui ont dégradé les pyrazines.
- De petites baies, principalement sur les Cabernets : elles augmentent le rapport marc/jus dans la cuve et permettent de concentrer la richesse du vin, tant au niveau de la structure que des arômes.
- Une acidité bien présente, grâce aux nuits fraîches de septembre et début octobre.
- Un état sanitaire parfait.

Tout comme pour les millésimes précédents, les fermentations malolactiques se déroulent pour un tiers en cuves et deux tiers en barriques. Toutes sont relativement rapides et à la fin du mois de novembre, nous pouvons annoncer la fin de cette fermentation pour tous les lots du château et ainsi procéder aux assemblages.

Le profil du millésime 2016 se dessine alors et se caractérise par une couleur intense, des arômes très nets de fruits, une acidité présente et des tanins très puissants mais veloutés.

If 6 was 9... ?

En 2016 comme en 2009, les vendanges se sont terminées le 12 octobre. Seule similitude par ailleurs, avec un millésime comparable à nul autre. 2016 affichant un niveau de tannins jamais atteint jusqu'alors...

Château Lynch-Bages 2016

Assemblage :

75 % Cabernet Sauvignon
19 % Merlot
4 % Cabernet franc
2 % Petit Verdot

Élevage : 75 % de bois neuf

Analyses : Alcool : 13,5 % vol. ; Acidité : 4,1 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,66 ; IPT : 95.

Note de dégustation (mars 2017) :

D'une couleur grenat profonde, Château Lynch-Bages 2016 présente les caractéristiques d'un millésime d'une remarquable maturité. Le nez est pleinement expressif avec ses notes de fruits noirs (cassis, griotte...) mêlées à la fraîcheur des touches de menthe. L'attaque est onctueuse et révèle une matière exceptionnelle, soutenue par une magnifique fraîcheur. Les tanins sont d'ores et déjà remarquablement fondus.

◆◆◆

Echo de Lynch-Bages 2016

Assemblage :

73 % Cabernet Sauvignon
27 % Merlot

Analyses : Alcool : 13,2 % vol. ; Acidité : 4,1 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,55 ; IPT : 82.

Élevage : Barriques d'un vin

Note de dégustation (mars 2017) :

Echo de Lynch-Bages 2016 est à la fois souple et puissant. Des arômes fruités frais se dégagent, élégamment soulignés par les notes boisées et épicées de l'élevage. En bouche, il est parfaitement équilibré et les tanins sont déjà ronds et enveloppés.



CHATEAU
LYNCH  BAGES
2016

Blanc de Lynch-Bages

Les conditions météorologiques du millésime 2016, humides en période végétative et estivales au cours de la maturation, sont favorables à la qualité des raisins des parcelles de blancs, situées sur les terroirs frais de la commune de Saint Sauveur.

Comme chaque année au cours du mois de juillet, un effeuillage est pratiqué sur la face « soleil levant » des vignes pour que les grappes se développent dans des conditions de maturation optimales.

A la fin du mois d'août, tous les paramètres sont présents pour une réussite des futurs vins blancs secs, notamment dans le Médoc. Les phases successives de contrainte hydrique, avec les températures élevées, ont concentré les jus et ainsi écarté le caractère parfois herbacé présent dans les vins de Sauvignon blanc.

Après trois contrôles de maturité réalisés les 31 août, 7 puis 12 septembre, c'est sous un soleil radieux et dès les premières lueurs matinales que les premiers coups de sécateurs résonnent dans la parcelle de Muscadelle le mardi 13 septembre. Cette première journée de vendange est marquée par un épisode pluvio-orageux majeur survenu le soir même (plus de 30 mm de précipitations) qui n'a heureusement fait aucun dégât. Assez rapidement, nous débutons le ramassage du Sauvignon blanc, cépage majoritairement présent dans le vignoble de blanc de la propriété, et enfin le Sémillon. Après une pause, la récolte des blancs reprend le lundi 19 septembre pour se terminer le lendemain. Au total, il a fallu cinq matinées de cueillette et une cinquantaine de vendangeurs pour mener à bien ces vendanges.

Les rendements agronomiques sont pleinement satisfaisants et l'état sanitaire remarquable a permis une cueillette des Muscadelles et Sémillons à leur optimum de maturité.

En 2016, comme pour les millésimes précédents, trois types de parcours techniques se dessinent à l'arrivée des raisins au chai : pressurage direct sans éraflage, pressurage direct avec éraflage ou macération à froid durant 12 heures sous carboglace avant pressurage. Le cépage et la qualité des baies conditionnent la décision du parcours que suivent les raisins. Le pressurage après macération pelliculaire à froid reste majoritaire au chai, car il permet notamment de donner du gras et une complexité aux vins qui en sont issus. Après des fermentations menées, comme chaque année, pour 1/3 en cuve et 2/3 en barriques, l'élevage sur lies démarre dès le mois de novembre.

Après quelques mois d'élevage, les vins sont extrêmement charmeurs. Ils sont riches, denses et d'une fraîcheur aromatique rarement atteinte.

Blanc de Lynch-Bages 2016

Assemblage :

52 % Sauvignon blanc
30 % Sémillon
18 % Muscadelle

Elevage : 50 % de bois neuf

Analyses : Alcool : 13 % vol. ; Acidité : 3,75 g/L
d'H₂SO₄ ; pH : 3,00

Note de dégustation (mars 2017) :

Le Blanc de Lynch-Bages 2016, avec sa robe pâle aux reflets verts, est éclatant, au nez et en bouche. Il allie avec finesse des notes d'agrumes et de fruits exotiques à de subtiles notes d'épices (vanille...). En bouche, l'attaque fraîche se développe en amplitude grâce à de grands Sémillons. La finale est d'une persistance aromatique remarquable.



2016

Au Château Ormes de Pez, le cycle de développement végétatif de la vigne et celui de la maturation sont similaires à ceux que nous avons pu observer au Château Lynch-Bages.

Le millésime 2016 se caractérise par un débourrement relativement précoce, un printemps humide, une floraison idéale, un été chaud et sec permettant la mise en place d'une contrainte hydrique progressive et une arrière-saison propice à la maturation, grâce aux quelques millimètres de précipitations nécessaires.

Les vendanges manuelles sont réalisées par une équipe d'une cinquantaine de personnes dans des bacs de 200 kg.

12 jours de vendanges sont nécessaires à la récolte des quatre cépages de la propriété. Les Merlots sont ramassés en 5 jours et demi entre le 27 septembre et le 4 octobre et les Cabernets-Sauvignons, Cabernets francs et Petits Verdots en 6 jours et demi entre le 4 et le 11 octobre. Nous démarrons les vendanges 5 jours plus tard qu'en 2015 pour laisser la maturité affiner les pellicules.

Les rendements, tout comme pour le millésime précédent, sont satisfaisants.

Les vendanges se déroulent de manière optimale, grâce aux conditions météorologiques favorables. Pour la deuxième année consécutive, le tri optique est testé aux Ormes de Pez. Ce matériel de pointe nous permet, grâce à des analyses d'images performantes, d'écarter tous les éléments de la vendange ne répondant pas à nos critères de qualité (pétioles, baies en sous-maturité etc.)

L'ensemble des cuves suit des vinifications « classiques » : des fermentations alcooliques rapides et des cuvaisons d'une vingtaine de jours en moyenne. Les premiers remontages dévoilent une couleur riche et éclatante ainsi qu'une trame tannique à la fois puissante et veloutée. Les écoupages viennent confirmer la qualité prometteuse des vins dégustés lors des fermentations alcooliques : le millésime 2016 a tous les atouts d'un grand millésime. Les fermentations malolactiques se déroulent dans de bonnes conditions et se terminent, pour les plus tardives, au début du mois de décembre. Nous pouvons alors procéder aux assemblages avant que les vins ne débutent leur élevage en barriques, pendant quatorze à quinze mois (dans 45 % de fûts neufs).

Château Ormes de Pez 2016

Assemblage :

42 % Cabernet Sauvignon
52 % Merlot
5 % Cabernet franc
1 % Petit Verdot

Elevage : 45% de bois neuf

Analyses : Alcool : 13.5 % vol. ; Acidité : 3.8 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3.55 ; IPT : 78.

Note de dégustation (mars 2017) :

Richesse, finesse et élégance caractérisent ce millésime 2016. Le nez, sur le fruit mêle des notes très classiques de cerise griotte, de mûre, de cassis, à une pointe de réglisse. La bouche, ample et fraîche, révèle des tanins soyeux enrobant une finale d'une grande longueur.