



CHATEAU
LYNCH  BAGES

BLANC DE LYNCH-BAGES

APPELLATION

Bordeaux

MILLÉSIME

2018

PROPRIÉTAIRE

Famille J-M CAZES



Surface : 7 hectares

Sol : graves garonnaises

Vendanges : manuelles, avec tri dans la vigne

Élevage : en barriques sur lies pendant 6 mois (50 % bois neuf)

Assemblage : 59 % Sauvignon blanc, 21 % Sémillon, 20 % Muscadelle

Analyses : Acidité : 3,6 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,08 ; Alcool : 13,1 % vol.

Purple Rain...

Le millésime 2018 débute par un débourrement relativement tardif, en raison de conditions hivernales particulièrement pluvieuses. Ces précipitations sont cependant nécessaires au bon rechargement des nappes phréatiques des terroirs frais sur lesquels se situent les parcelles de blancs. La floraison, la nouaison et la véraison se déroulent parfaitement.

Les vendanges durent du 5 au 11 septembre sous des conditions météorologiques très favorables. Elles démarrent avec la récolte de la Muscadelle et vient ensuite le tour du Sauvignon blanc, cépage majoritairement présent dans le vignoble. Les vendanges s'achèvent enfin avec le Sémillon. Le ramassage s'effectue exclusivement le matin, afin d'éviter que le raisin ne souffre des températures particulièrement élevées de l'après-midi.

A leur arrivée dans le chai, l'état sanitaire des baies est remarquable. Depuis 2013, trois types de parcours techniques sont possibles : pressurage direct sans éraflage, pressurage direct avec éraflage, ou pressurage après macération à froid pendant douze heures sous carboglace. Le cépage et la qualité des baies conditionnent la décision du parcours que suivront les raisins. Après des fermentations menées majoritairement en barriques (deux tiers contre un tiers en cuves), l'élevage sur lies démarre au cours du mois d'octobre et se termine six mois plus tard à la veille de la mise en bouteilles du mois d'avril.

D'une couleur jaune pâle brillante, Blanc de Lynch-Bages 2018 révèle des arômes d'agrumes et de pêches blanches. L'attaque est vive et le milieu de bouche d'une grande amplitude. Il s'impose par son volume, sa fraîcheur et sa belle persistance aromatique.

FAMILLE J-M CAZES

