



CHATEAU
LYNCH  BAGES

BLANC DE LYNCH-BAGES

APPELLATION

Bordeaux

MILLÉSIME

2019

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 : 72 % Sauvignon blanc, 22 % Sémillon, 6 % Muscadelle

Analyses : Acidité : 3,75 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,46 ; Alcool : 13,5 % vol.

Blue Velvet...

Le millésime 2019 démarre de manière relativement précoce pour les cépages blancs situés sur la commune de Saint Sauveur, sous l'influence d'une météo douce et peu humide. Malgré des conditions variables lors de la floraison et de la nouaison, la sortie de grappe est généreuse et annonciatrice d'une belle qualité.

Les vendanges débutent le 11 septembre. Après les premières pluies du mois, ce sont les premières plantes de Sauvignon blanc qui sont ramassées. La récolte se poursuit par les Sauvignons blancs plus âgés, puis les Muscadelles et enfin les Sémillons, jusqu'au 17 septembre. La vendange des cépages blancs est réalisée exclusivement le matin pour préserver les raisins et leurs arômes des températures élevées enregistrées à cette période. La météo clémente et les raisins sains permettent à l'équipe composée d'une quarantaine de vendangeurs, de bénéficier de conditions de vendanges sereines.

A leur arrivée dans le chai, les baies de taille moyenne, offrent des moûts nets, riches et concentrés en arômes, notamment sur les Sauvignons ; et des Sémillons très denses. 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 aux reflets verts, le vin présente un nez particulièrement expressif aux fines notes Sauvignonées. En bouche, il est frais, avec des arômes complexes de pêche, de fruits blancs et de fruits exotiques. Rondeur, ampleur en bouche et persistance aromatique caractérisent le Blanc de Lynch-Bages 2019. (Avril 2020).