



CHATEAU
LYNCH  BAGES

« 2021, une année "Rock and Roll" ! »

Jean-Charles Cazes



Château Lynch-Bages, quatre siècles de progrès



Situé aux portes de **Pauillac** et dominant l'estuaire de la Gironde, le vignoble du Château Lynch-Bages, dont la création remonte à **1632**, s'étend sur une magnifique croupe de graves. La famille Lynch, d'origine irlandaise, lui donna son nom et sa réputation au XVIII^e siècle.

Le domaine fut racheté en **1939** par Jean-Charles Cazes, ancien boulanger de Pauillac. En 2007, son arrière-petit-fils, lui aussi appelé Jean-Charles, prend la direction de la propriété à la suite de son père Jean-Michel.

Jean-Charles Cazes représente la **quatrième génération** de la famille Cazes.

D'importants travaux de rénovation des installations sont lancés avec le concours de l'architecte américain **Chien Chung Pei**. Ces nouvelles installations visent à gagner encore en **précision** dans l'élaboration des vins.

Les travaux de rénovation s'achèvent en 2020, premier millésime vinifié dans les nouveaux chais.

Tonique, sur des notes d'agrumes dans sa prime jeunesse, le Blanc de Lynch-Bages garde sa fraîcheur et évolue harmonieusement sur des notes florales après quelques années de vieillissement.



2021, ROCK aNd ROLL

Dans un contexte météorologique parfois compliqué, marqué par la fraîcheur des températures et un faible déficit hydrique, 2021 se présente en « **millésime de terroirs** ».

Les pluies au moment de la floraison réduisent fortement le potentiel quantitatif de la récolte et les températures fraîches ralentissent la maturation des raisins.

A la fin du mois d'août, le soleil revient au moment des premiers contrôles de maturité. Les vendanges démarrent le 9 septembre avec les plantes de Sauvignon blanc, avant la Muscadelle et le Sémillon, et s'étalent sur six jours sous de très belles conditions météorologiques.

Environ 75 % des jus sont vinifiés en barriques individuellement thermo-régulées. La fraîcheur des arômes est préservée tout au long du processus. Les vins sont bâtonnés sur lies de façon régulière et embouteillés après six mois d'élevage.



Appellation

Bordeaux Blanc

Elevage

Six mois en barriques sur lies
(50 % bois neuf)

Surface

7 hectares

Assemblage

79 % Sauvignon blanc
15 % Sémillon
6 % Muscadelle

Sol

graves garonnaises

Vendanges

manuelles,
avec tri sélectif dans la vigne

Analyses

Acidité : 4,6 g/L d' H_2SO_4
Alcool : 12,98 % vol.
pH : 3,27

Blanc de Lynch-Bages, une petite erreur à l'origine d'une grande histoire !

Saviez-vous que le vin blanc de Lynch-Bages n'aurait peut-être pas existé si les pépiniéristes sollicités pour nos plantations ne mêlaient parfois pas involontairement quelques pieds de raisins blancs (rares, heureusement !) à leurs livraisons de cépages rouges ?

Leur véritable identité se révélant bien entendu un peu plus tard, avec l'apparition des premiers raisins.

Né en 1978 et commercialisé à partir de 1990, Blanc de Lynch-Bages est le fruit de l'assemblage des trois cépages blancs traditionnels de l'appellation Bordeaux : Sauvignon blanc, Sémillon et Muscadelle.



Château Lynch-Bages
33250 Pauillac
contact@jmcazes.com
+33 (0) 5 56 73 24 00



@chateaulynchbages



Famille J-M Cazes