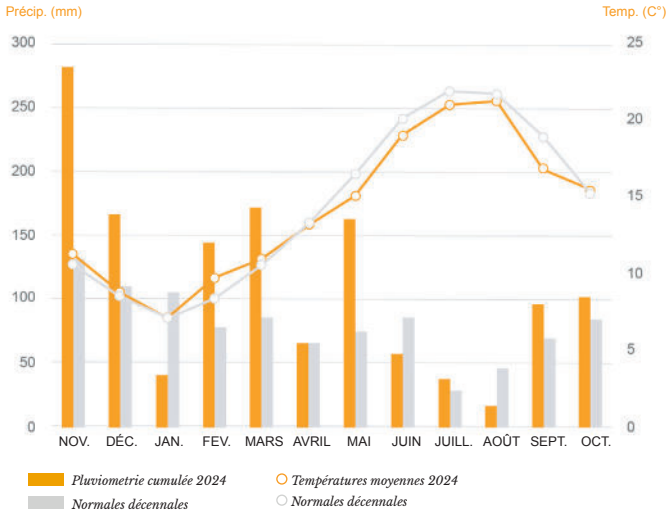
Château Lafon-Rochet 2024

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
CHÂTEAU
LAFON-ROCHET
SAINT-ESTÈPHE

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ESTÈPHE DE NOVEMBRE 2023 À OCTOBRE 2024

Comparaison des températures et de la pluviométrie avec les valeurs normales



VENDANGES

Merlot : du 24/09/2024 au 30/09/2024
Cabernet franc : 30/09/2024
Petit Verdot : 07/10/2024
Cabernet-Sauvignon : du 01/10/2024 au 09/10/2024

ASSEMBLAGES	CH LAFON-ROCHET	LES PÈLERINS DE LAFON-ROCHET
Cabernet-Sauvignon	72%	70%
Merlot	25%	24%
Cabernet franc	3%	.
Petit Verdot	.	6%
Bois neuf	40%	30%
Foudres	10%	.
Cuves béton	10%	10%

ANALYSES	CH LAFON-ROCHET	LES PÈLERINS DE LAFON-ROCHET
% Alcool	13	12.80
Acidité (g/l)	3.34	3.23
pH	3.67	3.71
IPT	67	66

Agriculture Biologique et Excellence : Le Millésime 2024 en Témoignage

L'année viticole 2024 restera gravée dans la mémoire des vignerons médocains comme l'une des plus exigeantes, marquée par une pression climatique et sanitaire inédite. Cependant, cette adversité a donné naissance à un millésime d'exception, incarnant les trois piliers de Lafon-Rochet : fraîcheur, puissance et gourmandise.

Un Démarrage sous Haute Tension

Dès l'hiver, les conditions météorologiques ont annoncé une campagne complexe. Les précipitations furent deux fois supérieures à la normale en février et mars, couplées à des températures anormalement douces (+15% en moyenne). Ce climat humide et doux a créé un terreau idéal pour le développement du mildiou, menaçant les vignes avant même l'éclosion des bourgeons. Face à ce défi, une vigilance et une réactivité exemplaires furent requises pour maintenir le vignoble en bonne santé et continuer notre cheminement vers l'obtention de la certification en agriculture biologique.

Une Lutte Acharnée Contre le Mildiou

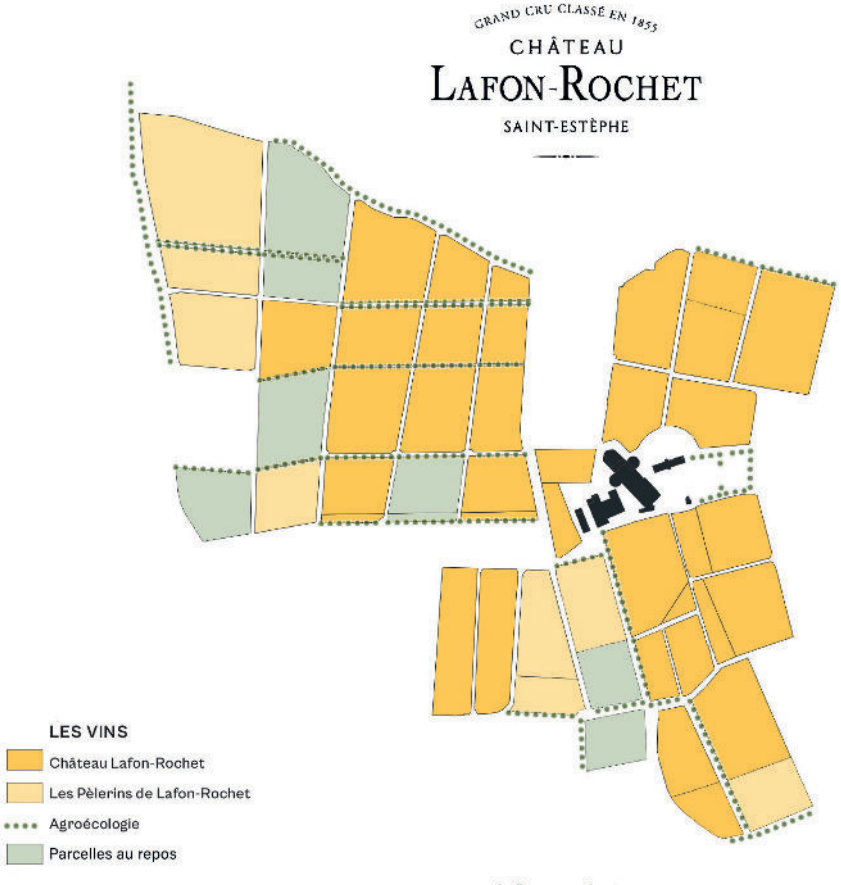
La pression du mildiou est restée constante durant toute la campagne, obligeant l'équipe à une gestion rigoureuse et engagée. La stratégie d'enherbement sur une grande partie du domaine s'est révélée bénéfique, facilitant les travaux et préservant les sols. Au printemps, un mois de mai exceptionnellement pluvieux a provoqué une coulure importante, réduisant significativement le potentiel de récolte. Paradoxalement, cette baisse de rendement a favorisé une maturité optimale des raisins, notamment des Cabernets. L'été a apporté un répit relatif avec une pluviométrie inférieure d'un tiers à la moyenne saisonnière, bien que le soleil se soit fait désirer. La véraison a joué un rôle crucial en libérant les grappes de leur vulnérabilité au mildiou, offrant une pause bienvenue à l'équipe. Toutefois, les efforts ont dû être intensifiés pour maximiser l'ensoleillement des grappes et optimiser la maturation des baies.

Des Vendanges en Deux Temps

Les vendanges se sont déroulées en deux temps : les Merlots furent récoltés rapidement en septembre, tandis que les Cabernets et Petits Verdots profitèrent des premiers jours d'octobre pour affiner leur maturité. Nos deux grands terroirs à Cabernets ont magnifiquement réagi, avec d'un côté les magnifiques graves profondes situées au nord et au sud du Château et de l'autre les graves argileuses magiques du Plateau Ouest.

Un Millésime d'Équilibre et de Caractère pour récompense

Ce millésime 2024 se distingue par son équilibre remarquable. Il présente une fraîcheur naturelle, une teneur en alcool modérée, une aromatique pure et mûre, ainsi qu'une densité précise et raffinée. La finale gourmande et sapide vient parfaitement couronner cette année de labeur intensif.



www.lafon-rochet.com