

MILLESIME 2019

Assemblage Grand Vin :

Château Grand-Puy-Lacoste

83% Cabernet Sauvignon - 17% Merlot

Dates de vendanges:

Du 20 Septembre au 4 Octobre 2019

Elevage :

En barriques de chêne français (grain fin)
dont 75 % de neuves

Rendement du millésime :

41 hl/hectare en moyenne (avec 10 000 pieds/Ha)

Date Assemblage:

Décembre 2019

Assemblage Second Vin:

Lacoste-Borie

**62% Cabernet Sauvignon – 29% Merlot –
9% Cabernet Franc**

INFORMATIONS GENERALES

Surface totale de l'exploitation :	90 hectares autour du château
Vignoble en production :	60 hectares d'un seul tenant
Age moyen du vignoble :	38 ans
Terroir :	Grosses graves profondes sur relief très vallonné (croupes)
Cépage du Vignoble:	75% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot – 5% Cabernet Franc
Densité de plantation :	10 000 pieds/hectare
Porte Greffe :	Riparia gloire & 101.14
Conduite du vignoble :	Travail du sol exclusivement mécanique : labour Traitement vigne en lutte raisonnée
Vendanges :	Manuelles exclusivement
Tri du raisin :	Double tri sur table vibrante avant et après égrappage
Vinification :	Cuvaison longue (environ 3 semaines)

Propriétaire - PDG :	M. François-Xavier BORIE
Directrice R&D - Œnologue	Mme Christel SPINNER
Maître de chai :	M. Benoît ESTASSY
Chef de culture :	M. Antonio FLORES
Œnologue conseil :	M. Eric BOISSENOT
Relations Publiques :	Melle Emeline BORIE

Ce 2019 a pu provoquer quelques angoisses aux vignerons au début du printemps mais la magie du temps particulièrement sec, ensoleillé et chaud de l'été jusqu'aux vendanges a fait de ce millésime un grand succès !

Tout a commencé par un hiver plutôt doux mais sec. La période hivernale a été marquée par un déficit hydrique relativement important !

Le débourrement a été relativement précoce, vers le 20 mars mais cette légère avance sur le cycle végétatif a vite été perdue, avec l'arrivée en avril – mai, de températures fraîches pour la saison ainsi que de fortes précipitations.

La floraison a débuté le 29 mai avec les merlots et s'est poursuivie jusqu'au 5 juin. Cette floraison s'est déroulée en deux temps étalée sur une semaine : tout d'abord des conditions climatiques extrêmement favorables : beau temps, soleil, chaleur et une légère brise, puis les conditions ont changé avec l'arrivée d'un temps plus humide et frais ce qui a donné lieu à une fleur hétérogène et cela a entraîné un peu de coulure et de millerandage.

Ce mois de juin a été marqué par des contrastes de temps et de température très importants : la première quinzaine est marquée par un temps très frais et pluvieux et la deuxième par de fortes chaleurs et pas une goutte de pluie !

La vigne ne verra d'ailleurs pratiquement pas une seule goutte de pluie de juillet à septembre !

Cela a créé les conditions d'une contrainte hydrique forte mais favorable à l'arrêt de la croissance de la vigne et a donc permis à la plante de se concentrer sur la maturité des raisins.

Les premières baies verrées sont observées fin juillet – début août (le 28 juillet pour les merlots des terrains les plus précoces). La véraison va être rapide et homogène. Celle-ci se fait au cours de journées très chaudes et de nuits fraîches. Ce différentiel de température important entre la journée et la nuit a permis aux raisins de mûrir doucement en conservant une belle fraîcheur aromatique et d'atteindre une importante richesse tannique.

La fin de l'été transforme le vigneron en spectateur attentif attendant sereinement le bon moment et la parfaite maturité pour commencer les vendanges. Les premiers coups de sécateur sont donnés le 20 septembre dans les merlots. La récolte est très saine, les raisins sont très concentrés, aromatiques, aux tanins bien mûrs. Les vendanges se déroulent tranquillement et s'achèvent le 4 octobre par les derniers cabernets sauvignons de superbe maturité.

Le **Grand-Puy-Lacoste 2019** est marqué une nouvelle fois par une très grande proportion de cabernets sauvignons dans son assemblage : 83% qui exprime tout le caractère et la typicité de ce beau terroir de graves de Pauillac.

Ce vin présente une robe d'un rouge pourpre intense, profond et brillant.

Les arômes de fruits noirs puissants, en particulier la cerise bigarreau, explosent au nez, renforçant le caractère de raisin bien mûrs tout en gardant une très belle fraîcheur. Le tout est rehaussé d'une pointe d'épices et de menthol.

En bouche, l'attaque est très dense, précise et complexe et elle se prolonge sur un milieu de bouche et une finale extrêmement aromatiques et équilibrées associées à une belle fraîcheur. Le tout est soutenu par des tanins qui allient puissances et élégances et déjà bien fondus.

Une nouvelle fois, on retrouve dans ce beau millésime l'expression du grand terroir de Grand-Puy-Lacoste qui exprime toute sa richesse et sa complexité. Il fera sans aucun doute parti des grandes réussites de la propriété complétant ainsi la collection des grandes années de la propriété.

HISTORIQUE DU CHATEAU GRAND-PUY-LACOSTE

Le nom de ce cru évoque deux aspects indissociables des grands crus : sa situation géographique et son ancrage dans l'histoire.

Le terme de « Grand-Puy » fait donc référence à sa topographie, situé au sommet d'un « Puy » (podium en latin ou colline), et le nom de famille « Lacoste » signe son lien avec le propriétaire au moment de la classification en 1855.

Son terroir d'un seul tenant se déploie harmonieusement sur les hauteurs vallonnées de Pauillac, jouissant d'un relief exceptionnel et d'un microclimat favorisé par la proximité de l'estuaire de la Gironde.

Le château et ses bâtiments règnent au milieu de ce bel ensemble.

Retenu par la fameuse classification des grands crus en 1855, le Château Grand-Puy-Lacoste occupa dès le début du XVIème siècle une très belle place dans l'histoire des grands vins bordelais. Il appartenait alors à une grande famille de conseillers au parlement de Bordeaux qui se passionna pour son magnifique terroir de graves, le mit en valeur et en établit la renommée. Depuis, plusieurs familles se succédèrent à la tête du domaine : les Lacoste, les Saint-Guiron, les Saint-Légier.

En 1930, l'histoire de ce grand cru fut particulièrement marquée par l'arrivée de Raymond Dupin, notable hors du commun, figure originale, bon vivant, qui restera propriétaire jusqu'en 1978. Peu avant sa mort, il céda ce cru, passion de sa vie, à la famille BORIE dont il connaissait la rigueur, et appréciait l'implication dans la production des grands crus du Médoc depuis des générations.

François-Xavier BORIE actuel propriétaire gère ce domaine. Il est à l'origine de la rénovation complète des bâtiments, dont la dernière étape a été la construction d'un nouveau grand chai à barriques ainsi qu'une réception de vendange équipée des dernières techniques de tri du raisin.

De nombreux investissements très récents ont encore permis d'exprimer au mieux la qualité et la personnalité de ce grand terroir.

Ce grand cru classé de Pauillac produit des vins de couleur intense, aux tanins puissants mais veloutés, considérés comme le type parfait du Pauillac classique.



MILLESIME 2019



DOMAINES FRANÇOIS-XAVIER BORIE

PAUILLAC



www.grand-puy-lacoste.com

Domaines François-Xavier BORIE

BP 82 - 33250 PAUILLAC – France

Email: dfxb@domainesfxborie.com

Tél: +33 (0)5.56.59.06.66

Fax: +33 (0)5.56.59.22.27