



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

2022

TERROIR

Totalement situé sur la commune de Saint-Julien, le vignoble de Château Lagrange s'étend sur 118 ha de vignes en rouge d'un seul tenant plantées sur deux croupes de graves, orientées nord-sud. Le domaine possède un sous-sol argilo-calcaire, un sol silico-graveleux, et le climat y est tempéré et océanique.

LE MILLÉSIME

Le pouvoir de résilience de la vigne sur les terroirs de graves du domaine dans des conditions climatiques uniques n'a pas encore montré ses limites en 2022 ! Une fois encore nous pouvons affirmer qu'il détient les ressources pour affronter les aléas climatiques frôlant parfois les extrêmes. Les nuits rafraîchissantes ont permis de tamponner les températures diurnes exceptionnelles sur le millésime le plus chaud enregistré à Bordeaux. Les raisins sont uniques, petits et concentrés, mûrs et dotés d'une acidité déconcertante. Nous récoltons peu mais, nous récoltons grand ! Nous prenons la mesure de pouvoir écrire l'une des plus belles pages de l'histoire du domaine : force est de constater que Bordeaux a produit peut-être le plus grand millésime des cinquante dernières années.



Assemblage	86% Cabernet Sauvignon 12% Merlot 2% Petit Verdot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds de vigne par hectare
Vendanges	Du 8 au 30 septembre 2022. Vendanges manuelles. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique.
Vinification	Sélection parcellaire et intra parcellaire 102 cuves inox thermorégulées pour 103 parcelles de vignes Capacité des cuves variable : De 36 à 220 hl Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins Vinification à 26-28 °C pendant 18 à 25 jours Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage Fermentation malolactique par co-inoculation
Age moyen des vignes	45 ans
% de grand vin	40%
Elevage	Assemblage précoce des cépages en janvier Elevage de 21 mois 60 % de barriques neuves Collage aux blancs d'œufs en barrique Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2026 - 2055

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Les Merlots sont magnifiques mais, ce sont les Cabernets Sauvignon qui dominent en affichant un nouveau record à Lagrange avec une proportion de 86 % dans cet assemblage. Ils allient la densité, la fraîcheur et la longueur, signature des très grands millésimes médocains. On retiendra les notes de cassis, de griotte et de réglisse. Les 12 % de Merlots, représentent à l'inverse la proportion la plus faible dans un vin du domaine. 2 % de Petits Verdots complètent le milieu de bouche avec des arômes de poire et de poivre. Une sélection importante est réalisée cette année encore avec seulement 40 % de Château Lagrange dans ce millésime exceptionnel. La qualité indéniable de ce millésime 2022 est à la hauteur du faible rendement, en léger retrait par rapport à l'année passée. Tout est en place dans ce vin, rien ne dépasse tel une sphère dense, veloutée et vibrante, l'harmonie absolue.

