



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

2024

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

Millésime 2024 : L'Éclat de l'Adversité

Les années se terminant par le chiffre 4 ont toujours eu la réputation de défier les vignerons, et 2024 n'a pas échappé à la règle. Une météo capricieuse s'est invitée dans les vignobles français, mettant à l'épreuve la patience et le savoir-faire des artisans de la vigne. Pourtant, ce millésime, annoncé comme incertain, se révèle aujourd'hui un témoignage éclatant de la résilience humaine et de la capacité d'adaptation face à la nature. Le secret du millésime 2024 réside dans l'expérience accumulée au fil des décennies par les vignerons. En réponse aux caprices climatiques, nous avons su ajuster notre approche, renforçant les soins apportés à la vigne et veillant à une vinification méticuleuse. C'est cet équilibre fragile, entre savoir-faire ancestral et innovations modernes, qui a permis de transformer l'incertitude en une réussite inattendue.



Assemblage

84% Cabernet Sauvignon
10% Merlot
6% Petit Verdot

Densité de plantation

8 700 à 10 000 pieds de vigne par hectare

Vendanges

Du 24 septembre au 8 octobre 2024. 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

Elevage

Assemblage précoce des cépages en janvier
Elevage de 21 mois
50 % de barriques neuves
Collage aux blancs d'œufs en barrique
Assemblage final avant la mise en bouteille

LE MOT DE L'OENOLOGUE

Les Cabernets Sauvignon tirent leur épingle du jeu, affichant une proportion de 84% dans cet assemblage. Cela ne nous surprend pas étant donné la taille relativement faible des baies dans le millésime sur ce cépage. Les Merlots représentent 10% de l'assemblage. Le Petit Verdot joue à merveille son rôle d'outsider apportant couleur, structure et volume en milieu de bouche, sans oublier les notes poivrées très prononcées cette année. C'est le cépage médecin par excellence! Les vins de presse sont très élégants, et constituent 11% de l'assemblage. Ils enrichissent le milieu de bouche tout en apportant à ce millésime une longueur et une dimension supplémentaire. Une attention particulière, un tri poussé et une vinification sur-mesure auront permis la prouesse de créer un grand vin subtil, aux tanins soyeux, à l'harmonie indéniable tout en offrant une large fenêtre de dégustation. Si les années terminant par le chiffre 4 ont la réputation d'être complexes, elles portent aussi en elles la promesse d'un vin qui transcende les obstacles pour capturer l'essence d'un millésime singulier.

Oenologue conseil : Éric BOISSENOT - Directeur Général : Matthieu BORDES - Directeur Technique : Benjamin VIMAL
Château Lagrange -33250 Saint Julien Beychevelle, France – Tél. 05.56.73.38.38 – Fax. 05.56.59.26.09 – contact@chateau-lagrange.com – www.chateau-lagrange.com

