



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

ECHO DE LYNCH-BAGES

APPELLATION

Pauillac

CLASSIFICATION

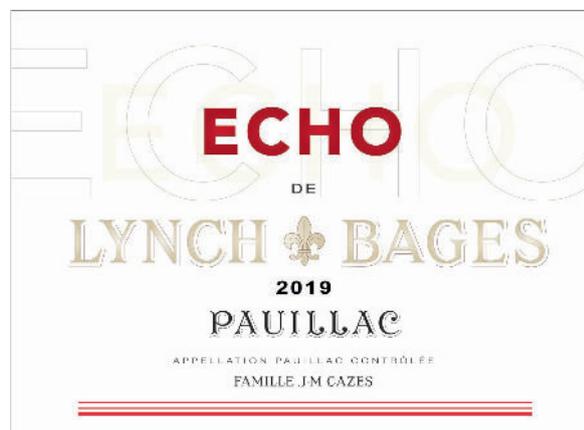
2<sup>nd</sup> vin du Château Lynch-Bages

MILLÉSIME

2019

PROPRIÉTAIRE

Famille J-M CAZES



**Surface** : 100 hectares

**Sol** : graves garonnaises

**Vendanges** : manuelles, avec tri dans la vigne

**Élevage** : 12 mois en barriques de chêne français d'un vin

**Assemblage** : 46 % Cabernet Sauvignon, 53 % Merlot, 1 % Cabernet franc

**Analyses** : Acidité : 3,5 g/L d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> ; pH : 3,80 ; IPT : 78 ; Alcool : 14 % vol.

### Blue Velvet...

L'hiver se caractérise par la douceur des températures. Ces conditions impactent le débourrement des différents cépages : précoce à normal selon les terroirs, il se déroule le 25 mars pour le Merlot et le 30 mars pour le Cabernet Sauvignon. Les premières fleurs apparaissent à partir du 20 mai sur les Merlots. La floraison puis la nouaison ont été très hétérogènes en raison des variations thermiques et pluviométriques. Juin est un mois charnière pour le millésime 2019 : les deux premières semaines sont relativement perturbées, et laissent ensuite place à des températures estivales voire caniculaires.

Il faut cependant noter que si la vigne connut un fort stress hydrique pendant cette période, la région de Bordeaux fit face à d'importantes précipitations de fin octobre jusqu'à début décembre 2018. Très bénéfiques aux sols, ces précipitations eurent pour effet de recharger les réserves hydriques.

Les vendanges démarrent le 23 septembre avec les plantes de Merlot à parfaite maturité et s'étalent sur cinq journées, avant de terminer par les quatre parcelles de Cabernet franc. Ces premières journées sont ponctuées de quelques pluies éparses, sans impact sur les conditions de vendanges mais extrêmement bénéfiques à la fin de maturation des Cabernets. Les vendangeurs poursuivent alors par neuf jours de récolte de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot. Les vendanges s'achèvent le 9 octobre.

Les fermentations malolactiques se déroulent ensuite pour un tiers en cuves et deux tiers en barriques. Les premiers assemblages sont réalisés en décembre.

*Echo de Lynch-Bages 2019 présente une robe brillante et profonde. Jolie concentration avec un fruit expressif au nez, qui laisse percevoir une belle fraîcheur. Tout en finesse et en élégance aromatique, la structure tannique est délicatement soulignée par des notes intenses de petits fruits rouges frais de type groseille et framboise. (Avril 2020).*