

Château Lalande

Millésime 2020

Millésime 2020, une année hors norme !

Pendant que la planète se confine au printemps, la vigne décide de se réveiller avec 3 semaines d'avance, après un hiver très doux! Nous avons ainsi dû nous adapter afin de poursuivre notre activité dans le respect des règles sanitaires imposées.

L'humidité et la chaleur post-floraison ont entraîné une pression importante de mildiou sur le vignoble. La vigilance permanente de nos équipes a permis de maîtriser la situation.

L'été a été caniculaire. Les 15 premiers jours de septembre, marqués par des journées chaudes et des nuits fraîches, permettent d'atteindre des conditions de maturités optimales. Le millésime 2020, avec sa récolte précoce, se présente aujourd'hui sous les meilleurs auspices avec d'excellents vins en perspective. On note un très beau potentiel !

« En raison de la sécheresse, la taille des baies s'est réduite de manière significative, entraînant une perte d'environ 25% des volumes. La qualité est au rendez-vous avec de belles concentrations, des couleurs soutenues, des tanins soyeux et de magnifiques équilibres entre alcool, acidité et tanins. Tous les ingrédients sont au rendez-vous pour faire de 2020 une très belle bouteille, une année qui aura marqué mondialement l'histoire... »

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2021



CHÂTEAU LALANDE 2020

Dates de récolte : 14 au 29 Septembre 2020
Assemblage : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Elevage : 12 mois, 25% barriques neuves
Date de mise en bouteille : Non disponible
Rendement : 39 hl/ha
Production : env. 70 000 bouteilles
Degré alcoolique : Non disponible

LA PROPRIETE

Surface : 15,5 ha
Sol : Sablo-graveleux
Age moyen du vignoble : 25 ans
Encépagement : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Densité de plantation : 7000 pieds/ha
Taille : Guyot double
Vinification : Macération préfermentaire à froid (48h). Vinification traditionnelle parcellaire en cuves béton & métalliques. Cuvaision de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve.
Elevage : 12 mois en barriques, % bois neuf selon millésime, sélection de tonneliers.
Propriétaire : Jean-Paul Meffre
Oenologue conseil : Christophe Ollivier