

# Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2012

## DESCRIPTION GEOGRAPHIQUE ET GEOLOGIQUE

Totalement située sur la commune de Saint Julien, la propriété comporte deux croupes de graves orientées nord-sud. Le sous-sol y est argilo-calcaire et le sol silico-graveleux.

Climat tempéré, océanique. Influencé par les deux masses d'eau que sont d'une part la Gironde et d'autre part la proximité de l'Océan Atlantique. 111 hectares de vigne rouge.

## LE MILLESIME : LES FIEFS DE LAGRANGE 2012

Climat complexe marqué par le froid au mois de février, par une succession de vagues de sécheresse aux mois de mars, août, septembre, et par des pluies très intenses en avril, juin et octobre.

Les vendanges des rouges commencèrent le 8 octobre et se terminèrent le 21 octobre 2012 ; elles se concentrèrent sur 13 jours.

**L'assemblage est constitué de 61% de Cabernet Sauvignon, 31% de Merlot et 8% de Petit Verdot.**

## CULTURE DE LA VIGNE - CONDUITE DU VIGNOBLE

- Densité de plantation : de 7 500 à 10 000 pieds par hectare
- Palissage médocain sur trois fils avec surface de palissage maximale pour réception du meilleur ensoleillement possible.
- Taille courte de façon à limiter la charge à l'hectare, avec élimination des bourgeons supérieurs (4 à 6 bourgeons par pied en moyenne)
- Labours et façons culturales traditionnels (4 façons minimum par an)
- Traitements phytosanitaires contrôlés
- Eclaircissage en juillet de façon à ne laisser que les grappes qualitatives
- Contrôle de maturité par parcelle
- Vendanges manuelles, raisins triés manuellement, sélection des cuves en fonction des cépages, de l'âge des vignes, des terroirs et de la maturité du raisin.

## VINIFICATION

- 94 cuves de 66hl à 220hl en acier inoxydable thermo régulées
- Vinification bordelaise traditionnelle à 28 °C
- Remontage journalier modéré ; pigeage et délestage
- Durée de cuvaison de 15 jours à 3 semaines
- Sélection des vins de goutte et de presse
- Fermentations par co-inoculation
- Assemblage des lots et différenciation du Grand Vin (château Lagrange) et du second vin (Les Fiefs de Lagrange) au mois de février, qui suit la récolte.
- Age moyen des vignes ayant produit les Fiefs de Lagrange : 30 ans

## ELEVAGE ET MATURATION

- Chais climatisés avec hygrométrie contrôlée
- Température de stockage variable en fonction des saisons (maximum 17 °C)
- 20 % de barriques neuves tous les ans pour les Fiefs de Lagrange
- Durée de conservation en barriques de 13 mois
- Elevage bonde dessus pendant six mois environ avec trois ouillages par semaine
- Maturation complémentaire bonde de côté avec souffrages tous les trois mois
- Collage au blanc d'œufs en cuve
- Assemblage final avant la mise en bouteille

OEnologue conseil : Éric BOISSENOT

## NOTE DE DEGUSTATION

AU CHAI

A LA VIGNE

