

# Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN  
2013

IN THE VINEYARD

## GEOGRAPHICAL AND GEOLOGICAL DESCRIPTION

Completely situated in the village of Saint-Julien, the estate is spread over two hills with the slopes directed towards the North and the South. The subsoil is of clay and limestone and the topsoil is made of pebbles and gravel. 111 hectares in red vines.

## THE VINTAGE : LES FIEFS DE LAGRANGE 2013

Complex climate characterized by cold in February, dryness spells in February, March, August, September, and by intense rains in April, June and October.

The harvest time in red was short (12 days) and started on 30th September and ended on 14th October 2013 with up to 150 pickers.

**The blending consists of 61% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, and 9% of Petit Verdot.**

## VINE CULTIVATION

- Planting density: from 7,500 to 10,000 vines per hectare
- « Medocain » fixation on three wires to get the best sun exposure possible
- Pruning to limit production: an average of 4 to 6 buds left per vine
- Traditional ploughing and soil management
- Controlled phytosanitary treatments to ensure plant protection
- Thinning of the extra grapes in July to keep only the qualitative grapes
- Maturity checking per plot
- Hand-picked and hand-sorted grapes

IN THE CELLARS

## VINIFICATION

The contents of vats are selected according to the grape varieties, the age of the vines, the « terror » and the maturity

- 94 vats : 220hl to 66hl stainless steel vats with thermo regulation
- Moderate pumping-over everyday; pigeage and pumping over -- maceration of 15 days to 3 weeks.
- Selection of free-run wine and of press win
- Fermentation malolactic by co-inoculation
- Blending selection of the « Grand Vin » (Château Lagrange) and the second wine (Les Fiefs de Lagrange) in February, following the harvesting
- Average age of the vine producing les Fiefs de Lagrange: 30 years

## MATURING IN BARRELS

- Air conditioned cellars with regulated hygrometry
- 20 % of new oak barrels every year for Les Fiefs de Lagrange, maturing for 13 months
- Maturing with the bung on top for about 6 months (3 top-ups per week)
- Supplementary maturing with the bung on the side with racking every 3 months
- Fining with fresh egg-white in vats
- Final blending before bottling

Consultant oenologist : Eric BOISSENOT

General Manager : Matthieu BORDES

Assistant Manager : Benjamin VIMAL

## TASTING NOTE

2013 Les Fiefs de Lagrange (86-88 pts)

*The Les Fiefs de Lagrange, a blend of 61% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot and 9% Petit Verdot, has plenty of vanillary red fruit on the nose interlaced with blueberry and kirsch. It is simple but has plenty of power. The palate is medium-bodied with refined tannins. There is surprising structure here for a second wine whilst the finish is composed and very focused. This is very commendable for a second wine in this vintage. Tasted March 2014.*



# Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2013

A LA VIGNE

## 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 2013

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 30 Septembre et se terminèrent le 14 octobre 2013 ; elles se concentrèrent sur 12 jours. **L'assemblage est constitué de 61% de Cabernet Sauvignon, 30% de Merlot et 9% 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.

AU CHAI

## 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 soutirages tous les trois mois
- Collage au blanc d'œufs en cuve
- Assemblage final avant la mise en bouteille

Oenologue conseil : Éric BOISSENOT  
Directeur Général : Matthieu BORDES  
Directeur Technique : Benjamin VIMAL

## NOTE DE DEGUSTATION

