

Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2017

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. 118 ha de vignes en rouge. Climat tempéré, océanique.

LE MILLESIME

2017 est un millésime où la pluviométrie totale se situe en dessous de la moyenne des vingt dernières années. La moyenne de températures annuelles a été plus élevée qu'en 2016. 2017 est un millésime précoce et contrasté.

Le mois d'avril est particulièrement sec, l'absence de perturbation océanique engendrent des nuits fraîches qui conduisent à une forte gelée le 27 avril avec -1,6°C La floraison se déroule admirablement bien. Le printemps est chaud avec une pluviométrie dans les moyennes. L'été est chaud et sec jusqu'au 8 septembre. Un travail inédit réalisé dans les vignes : le marquage de 250 000 pieds gelés à la véraison afin de faciliter la sélection intra-parcellaire pendant les vendanges.

Dates de vendanges : du 13 septembre au 4 Octobre 2017

L'assemblage est constitué de **47% de cabernet sauvignon, 50% de Merlot et 3 % de Petit verdot**

CULTURE DE LA VIGNE – CONDITIONS DE VENDANGES

- 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 et optiquement, sélection des cuves en fonction des cépages, de l'âge des vignes, des terroirs et de la maturité du raisin.

VINIFICATION

Sélection parcellaire et intra parcellaire couplée aux 102 cuves inox de capacités variables (36 – 220 hl)

- Vinification bordelaise traditionnelle à 26-28 °C
- Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage
- Durée de cuvaison de 18 à 25 jours
- Sélection des vins de goutte et de presse
- Fermentation malolactique 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.
- 12% de vin de presse dans Château Lagrange.
- 55 % de Château Lagrange et 45% de Fiefs de Lagrange.
- Age moyen des vignes ayant produit Château Lagrange : **29 ans**

ELEVAGE ET MATURATION

- Chais climatisés avec hygrométrie contrôlée
- Température d'élevage en chai : 15 °C
- **20 %** de barriques neuves tous les ans pour Château Lagrange
- Durée de conservation en barriques de **14 mois**
- Maturation complémentaire avec soutirages tous les trois mois
- Collage aux blancs d'œufs frais en barrique
- Assemblage final avant la mise en bouteille

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

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe pourpre, arômes de fruits rouges et d'épices. Des tanins racés déjà très intégrés qui lui confère une accessibilité presque immédiate ainsi qu'une aptitude au vieillissement remarquable (2020 – 2030)



AU CHAI

A LA VIGNE

Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2017

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 in one block. The subsoil is of clay and limestone and the topsoil is made of pebbles and gravel. 118 hectares in red vines.

THE VINTAGE

2017 saw total rainfall lower than the average of the last twenty years. The average temperature throughout the year was higher than in 2016. 2017 was early ripening and a year of contrast. The month of April was particularly dry. The cool nights culminated in severe frost on the 27th April. Spring was warm with average rainfall. Flowering occurred early, quickly and in ideal conditions. The summer was warm and dry until September 8th. A tremendous work carried out to mark 250 000 vine stocks during colour change made the intra-plot selection process easier at harvest-time. The harvest dates: from September 13th to October the 4th 2017.

The blending consists of **47 % Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 3% 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 control the yield (4 to 6 buds left)
- Controlled phytosanitary treatments.
- Thinning of the extra grapes in July
- Thinning out of the leaves in July on both sides of the row to improve the air circulation and reduce the level of humidity in the grapes.
- Maturity checking per plot

HARVEST CONDITIONS

- 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-picking into individual crates for the 110 hectares, 120 pickers on average recruited daily allowing a considerable flexibility of harvest to optimize the ripeness. First sorting by hand on whole bunches to eliminate those showing imperfections. Last sorting grape by grape with an optical camera

VINIFICATION

- Plot by plot vinification in 102 thermo-regulated stainless steel vats of which 80 are small capacity (36 to 123hl)
- Co-inoculation allowing simultaneous alcoholic and malolactic fermentations in the aim of protecting the wine and reducing the manipulation throughout the sensitive phase.
- Moderate pumping-over every day, pigeage. Maceration from 18 days to 25 days.
- Selection of free-run wine and of press wine
- Blending selection of the « Grand Vin » (Château Lagrange) and the second wine (Les Fiefs de Lagrange) in January, following the harvesting. 12% of press wine in Château Lagrange.
- 55 % Château Lagrange and 45% Fiefs de Lagrange.
- Average age of the vine producing Château Lagrange: **29 years old**

MATURING IN BARRELS

- Air conditioned cellars with regulated hygrometry
- Temperature of ageing : 15 °C
- **20 %** of new oak barrels every year for Château Lagrange, maturing for **14 months**
- Racking every 3 months
- Fining in barrel with fresh egg-whites -
- Final blending before bottling

Consultant oenologist: Eric BOISSENOT
General Manager : Matthieu BORDES
Technical Manager : Benjamin VIMAL

TASTING NOTE

Purple color, red fruits aromas and spicy notes. Racy tannins well integrated which give to this excellent wine a large window of tasting (2020 – 2030)

