



MILLESIME 2011

COMMENTAIRE DU MILLESIME 2011

Assemblage Grand Vin :

Château Grand-Puy-Lacoste
78 % Cabernet Sauvignon - 22 % Merlot

Dates de vendanges:

Du 15 au 29 Septembre 2011

Elevage :

En barriques de chêne français (grain fin)
dont 75 % de neuves

Rendement du millésime :

40 hl/hectare en moyenne (avec 10 000 pieds/Ha)

Date Assemblage:

Fin janvier 2012

Assemblage Second Vin:

Lacoste-Borie
55% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot –
5% Cabernet Franc

INFORMATIONS GENERALES

Surface totale de l'exploitation : 90 hectares autour du château
 Vignoble en production : 55 hectares d'un seul tenant
 Age moyen du vignoble : 38 ans
 Terroir : Grosses graves profondes sur relief très vallonné (croupes)
 Cépage du Vignoble: 75% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot – 5% Cabernet Franc
 Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare
 Porte Greffe : Riparia gloire & 101.14
 Conduite du vignoble : Travail du sol exclusivement mécanique : labour
 Traitement vigne en lutte raisonnée
 Vendanges : Manuelles exclusivement
 Tri du raisin : Double tri sur table vibrante avant et après égrappage
 Vinification : Cuvaision longue (environ 3 semaines)

Propriétaire : M. François-Xavier Borie
 Maître de chai : M. Philippe Gouze
 Chef de culture : M. Marc Duvocelle
 Œnologues conseil : MM. Jacques & Eric Boissenot
 Relations Publiques : Melle Emeline Borie

Le 2011 est marqué par une climatologie inédite et originale : un millésime sans printemps, bondissant directement de l'hiver à l'été !

Un départ de la végétation très précoce dès fin mars suivi d'une floraison exceptionnellement en avance mi-mai étonnèrent les vignerons les plus avertis, envisageant alors un record de précocité pour ces vendanges.

Le mois de juin marqué par un temps changeant, plus chaud que la moyenne mais toujours très sec, ralentit la croissance de la vigne.

Malgré tout, deux des conditions qui font les beaux millésimes de Bordeaux étaient déjà réunis : une floraison précoce et rapide, et un début de « stress hydrique » contraignant la vigne à ralentir sa croissance.

La véraison commença courant juillet dans un climat légèrement humide et plus frais qu'en temps normal. Puis le mois d'août redevint plus classique et le superbe mois de septembre permit aux raisins, et surtout aux cabernets sauvignons, de parfaire leur maturité.

Les vendanges se sont déroulées avec des températures estivales préservant la qualité des baies et augmentant leur concentration.

Le Grand-Puy-Lacoste 2011 offre, une fois encore, un style structuré par une grande majorité de cabernet sauvignon (78%), reflétant la richesse et le potentiel de son terroir.

Il présente une couleur rouge profonde et intense. Le bouquet dévoile des parfums très typiques de fruits noirs et de cassis complétés de notes légèrement épicées.

L'attaque en bouche est précise, offrant une structure élégante et équilibrée.

L'ensemble forme une belle unité alliant finesse, fraîcheur et persistance. On retrouve la trame des beaux millésimes de Grand-Puy-Lacoste où le raffinement du fruit s'allie aux tanins bien mûrs et suaves.

.....

HISTORIQUE DU CHATEAU GRAND-PUY-LACOSTE

Le nom de ce cru évoque deux aspects indissociables des grands crus : sa situation géographique et son ancrage dans l'histoire.

Le terme de « Grand-Puy » fait donc référence à sa topographie, situé au sommet d'un « Puy » (podium en latin ou colline), et le nom de famille « Lacoste » signe son lien avec le propriétaire au moment de la classification en 1855.

Son terroir d'un seul tenant se déploie harmonieusement sur les hauteurs vallonnées de Pauillac, jouissant d'un relief exceptionnel et d'un micro-climat favorisé par la proximité de l'estuaire de la Gironde.

Le château et ses bâtiments règnent au milieu de ce bel ensemble.

Retenu par la fameuse classification des grands crus en 1855, le Château Grand-Puy-Lacoste occupa dès le début du XVIème siècle une très belle place dans l'histoire des grands vins bordelais. Il appartenait alors à une grande famille de conseillers au parlement de Bordeaux qui se passionna pour son magnifique terroir de graves, le mit en valeur et en établit la renommée. Depuis, plusieurs familles se succédèrent à la tête du domaine : les Lacoste, les Saint-Guirons, les Saint-Legier.

En 1930, l'histoire de ce grand cru fut particulièrement marquée par l'arrivée de Raymond Dupin, notable hors du commun, figure originale, bon vivant, qui restera propriétaire jusqu'en 1978. Peu avant sa mort, il céda ce cru, passion de sa vie, à la famille BORIE dont il connaissait la rigueur, et appréciait l'implication dans la production des grands crus du Médoc depuis des générations.

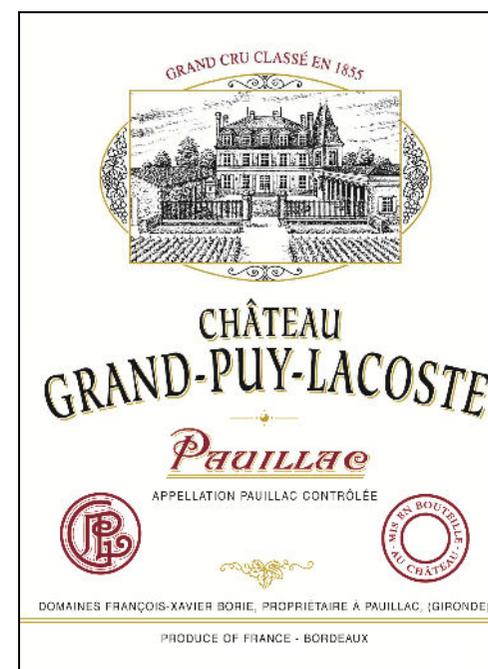
François-Xavier BORIE actuel propriétaire gère ce domaine. Il est à l'origine de la rénovation complète des bâtiments, dont la dernière étape a été la construction d'un nouveau grand chai à barriques ainsi qu'une réception de vendange équipée des dernières techniques de tri du raisin.

Ces nombreux investissements très récents ont encore permis d'exprimer au mieux la qualité et la personnalité de ce grand terroir.

Ce grand cru classé de Pauillac produit des vins de couleur intense, aux tanins puissants mais veloutés, considérés comme le type parfait du Pauillac classique.



MILLESIME 2011



DOMAINES FRANÇOIS-XAVIER BORIE

PAUILLAC



Domaines François-Xavier BORIE

BP 82 - 33250 PAUILLAC – France

Email: dfxb@domainesfxborie.com

Tél: +33 (0)5.56.59.06.66

Fax: +33 (0)5.56.59.22.27