

MILLESIME 2013

**Assemblage Grand Vin :**

**Château Grand-Puy-Lacoste**  
**80% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot**

Dates de vendanges:

Du 30 Septembre au 11 Octobre 2013

Elevage :

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

Rendement du millésime :

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

Date Assemblage:

Janvier 2014

**Assemblage Second Vin:**

**Lacoste-Borie**  
**60% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot –**  
**10% 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 :	Cuaison longue (environ 3 semaines)

-----  
Propriétaire - PDG :  
Directrice R&D - Œnologue  
Maître de chai :  
Chef de culture :  
Œnologues conseil :  
**Relations Publiques :**

M. François-Xavier BORIE  
Mme Christel SPINNER  
M. Philippe GOUZE  
M. Marc DUVOCELLE  
M. Eric BOISSENOT  
**Melle Emeline BORIE**

Chaque millésime nous permet d'écrire un nouveau chapitre de l'histoire de notre vignoble. Le contexte est donné par les conditions climatiques qui régissent les réactions de la vigne et des raisins. Il s'y ajoute un travail minutieux, une attention quotidienne et de multiples prises de décisions pour l'obtention d'un raisin de qualité optimale. Un nouveau challenge est donc à relever tous les ans : 2013 en est une parfaite illustration.

L'année viticole 2013 a été marquée par un climat plutôt frais et humide. Si le mois de décembre 2012 a été particulièrement doux, il a été suivi d'un mois de février et mars très froids avec des températures inférieures aux moyennes d'environ 2°C. Les mois d'Avril, Mai et Juin n'ont pas été beaucoup plus chauds. A titre d'exemple, pendant la semaine du 20 au 26 mai 2013, les températures étaient d'environ 7° à 9°C le matin et de 14°-15°C l'après-midi ! Ce manque de chaleur a entraîné un retard sur le développement de la vigne. La première sortie des bourgeons apparaît seulement à partir du 12-15 avril.

La floraison se déroule autour du 15 – 20 Juin 2013 dans un climat très changeant : alternance de forte chaleur, en particulier le 16 juin et de précipitations le 18 juin. Heureusement, le très beau temps et la chaleur du mois de Juillet vont permettre à la vigne de se développer plus favorablement et de combler une partie de son retard. La mi-véraison observée autour du 23 août, profite d'un beau soleil et de températures agréables donnant par la suite une véraison assez homogène.

Par la suite, le climat instable de septembre nous a amené à un suivi très minutieux de la maturité des différentes parcelles qui nous a conduit à démarrer les vendanges le lundi 30 septembre. Durant la première semaine de vendanges, le temps doux et l'humidité ambiante font craindre le pire pour l'état des raisins et nous a obligé à accélérer le ramassage des merlots pour leur garder un maximum de fraîcheur. Heureusement la semaine suivante, les températures se sont bien rafraîchies permettant de conserver des grappes saines à maturité. Les soins apportés par nos vendangeurs dans le tri de la récolte nous a permis de ramasser des raisins de qualité.

Le **Grand-Puy-Lacoste 2013** est composé d'une grande majorité de cabernet sauvignon (80%) qui lui donne une belle trame harmonieuse, montrant à nouveau l'expression et le potentiel de son terroir dans un contexte climatique incertain. Ce vin présente une couleur d'un beau rouge grenat profond. Le bouquet dévoile de beaux arômes de fruits noirs complétés d'une touche de cassis, l'ensemble est relevé d'une pointe d'épices vanillées.

En bouche, l'attaque est précise, droite et se prolonge sur des tanins mûrs, fondus et équilibrés. Le tout offre un vin alliant charme, élégance et fraîcheur, avec une jolie finale très pure.

2013 aura donc été un millésime imprévisible mais la régularité et le potentiel du terroir de Grand-Puy-Lacoste a permis de produire un vin de belle qualité s'inscrivant bien dans la longue histoire du château.

## 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 microclimat 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 XVI<sup>ème</sup> 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 2013

