



## COMMENTAIRE DU MILLESIME 2015

### MILLESIME 2015

#### **Assemblage Grand Vin :**

**Château Grand-Puy-Lacoste**  
**74% Cabernet Sauvignon - 23% Merlot –**  
**3% Cabernet Franc**

Dates de vendanges: Du 18 Septembre au 4 Octobre 2015  
Elevage : En barriques de chêne français (grain fin)  
dont 75 % de neuves  
Rendement du millésime : 45 hl/hectare en moyenne (avec 10 000 pieds/Ha)  
Date Assemblage: Janvier 2016

#### **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 : 58 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 : Cuvaison longue (environ 3 semaines)

Propriétaire - PDG : M. François-Xavier BORIE  
Directrice R&D - Œnologue Mme Christel SPINNER  
Maître de chai : M. Philippe GOUZE  
Chef de culture : M. Antonio FLORES  
Œnologue conseil : M. Eric BOISSENOT  
**Relations Publiques : Melle Emeline BORIE**

La réputation qualitative des millésimes en « 5 » semble une nouvelle fois vérifiée avec les 2015 ! Les conditions météorologiques durant tout le cycle végétatif de la vigne ont été particulièrement favorables pour faire de ce millésime un très grand vin. L'hiver 2014-2015 a été globalement doux mais très humide ! Cela a permis au sol de reconstituer ses réserves en eaux qui vont s'avérer salubre dans les mois qui vont suivre. Les températures clémentes ont permis un débourrement de la vigne vers le 6 – 8 avril. Celui-ci a été rapide et régulier permettant dès ce stade d'espérer un beau potentiel pour le millésime à venir.

Le mois d'Avril a vu le thermomètre monter jusqu'à 25°C voir plus en particulier en milieu de mois, mais les nuits sont toujours restées fraîches permettant un développement harmonieux de la végétation.

On va observer les premières fleurs de merlots ainsi que celles de cabernets sauvignons précoces vers le 27 mai. La floraison s'est déroulée en une semaine dans des conditions optimales, avec une bonne chaleur mais pas de canicule. Cette fleur rapide et homogène permet de confirmer le bon départ végétatif de ce millésime.

Les mois de Juin et Juillet 2015 ont été particulièrement chauds et ensoleillés, les températures relevées pendant cette période sont toutes au-dessus des moyennes de saison. Il fait entre 28° - 30°C tous les jours et le thermomètre dépasse très souvent les 30°C !

La succession de ces deux mois sans pluie crée les conditions d'une contrainte hydrique favorable à l'arrêt de la croissance de la vigne et permet donc à la plante de se concentrer sur la maturité des raisins. Les premières baies verrées sont observées à partir du 21 & 22 juillet. La véraison va s'accélérer grâce aux petites pluies de fin juillet qui vont donner un coup « de souffle » à la vigne.

Le temps « plus frais » du mois d'août et septembre va permettre au raisin de mûrir doucement favorisant ainsi la concentration en sucre et permettant d'atteindre la parfaite maturité des baies tout en conservant le potentiel aromatique. Les tanins vont continuer à s'affiner doucement jusqu'aux vendanges.

Les premiers coups de sécateurs sont donnés le 18 septembre sur une parcelle de merlot, mais les choses sérieuses commencent le 21 septembre avec des conditions climatiques optimales : soleil et chaleur !! Celles-ci vont durer jusqu'à la fin des vendanges permettant de conserver un état sanitaire irréprochable.

Le Grand-Puy-Lacoste 2015 s'inscrit dans la série des grands millésimes, démontrant la race et la qualité de ce beau terroir. On y découvre une belle structure très équilibrée composée d'une grande majorité de cabernet sauvignon (74%), où se dévoile toute la complexité et l'opulence de cette très belle année.

Ce vin présente une robe d'un rouge profond et intense. Le bouquet dévoile des parfums opulents de fruits noirs et de cassis très mûrs. L'ensemble se complète par des notes d'épices et de violette, d'une grande fraîcheur, le tout renforcé par une touche de cabernet franc dans l'assemblage (3%).

En bouche, l'attaque est dense et précise. Les arômes et la texture vont crescendo et se prolongent sur des tanins très enrobés, puissants et mûrs.

Ce 2015 précis et complexe, d'une belle fraîcheur et d'une très longue persistance aromatique montre beaucoup de classe. On retrouve ici la trame des plus beaux millésimes de Grand-Puy-Lacoste où s'expriment pleinement la complexité de son terroir.

## 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.

De 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.

DOMAINES FRANÇOIS-XAVIER BORIE

PAUILLAC



  
CHÂTEAU  
GRAND-PUY-LACOSTE  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MILLESIME 2015



[www.grand-puy-lacoste.com](http://www.grand-puy-lacoste.com)

**Domaines François-Xavier BORIE**

BP 82 - 33250 PAUILLAC – France

Email: [dfxb@domainesfxborie.com](mailto:dfxb@domainesfxborie.com)

Tél: +33 (0)5.56.59.06.66

Fax: +33 (0)5.56.59.22.27