

MILLESIME 2018



Domaines François-Xavier BORIE

BP 82 - 33250 PAUILLAC – France

Tél: +33 (0)5.56.59.06.66

Email: dfxb@domainesfxborie.com

Fax: +33 (0)5.56.59.22.27



MILLESIME 2018

Assemblage Grand Vin : **Château Grand-Puy-Lacoste**
78% Cabernet Sauvignon - 22% Merlot
Dates de vendanges: Du 21 Septembre au 5 Octobre 2018
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: Décembre 2018

Assemblage Second Vin: Lacoste-Borie
61% Cabernet Sauvignon – 31% Merlot –
8% 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 - Mme Christel SPINNER
Œnologue
Maître de chai : M. Benoît ESTASSY
Chef de culture : M. Antonio FLORES
Œnologue conseil : M. Eric BOISSENOT
Relations Publiques : **Melle Emeline BORIE**

COMMENTAIRE DU MILLESIME 2018

1978-2018...40^{ème} millésime de François-Xavier Borie à la tête de Grand-Puy-Lacoste ! Et comme pour célébrer cet anniversaire, l'histoire a voulu se répéter ! Lors de la signature de l'achat en Juillet 1978, l'ancien propriétaire, Monsieur Raymond Dupin, au vue du temps qu'il avait fait au printemps et jusqu'à ce mois de juillet, pensait que la qualité de ce millésime ne serait pas au rendez-vous et gêné de nous faire débiter dans des conditions difficiles il proposa gracieusement de ne pas comptabiliser cette future récolte. Ce geste élégant et amical nous donna beaucoup de confiance pour le futur. La chance s'ajouta ensuite avec le changement radical de la climatologie durant l'été et surtout en septembre ! Au final, le millésime 1978 fut délicieux et nous permis dès cette première année de proposer un très bon millésime qui remporta beaucoup de succès !

Ce millésime 2018 nous aura procuré les mêmes sueurs froides !

L'hiver 2017-2018 a été marqué par un temps froid et très humide. Entre novembre et mars, les précipitations ont été extrêmement importantes, ce qui a permis aux nappes phréatiques, qui étaient très déficitaires, de retrouver un bon niveau.

Le printemps a lui aussi été fort humide et plutôt doux, le vigneron a donc dû être particulièrement vigilant car toutes les conditions étaient réunies pour que les maladies attaquent la vigne. Mais grâce à notre prudence et aux soins apportés dans le vignoble, le risque a été éloigné. La floraison s'est déroulée début juin avec un temps sec et doux, ce qui a permis d'avoir une fleur homogène et qualitative. Mais les conditions ne sont pas encore optimales et une très grande vigilance du vignoble s'impose.

Heureusement, tout change à partir de début juillet ! Le baromètre se met au beau fixe ! Et cela va durer jusqu'après les vendanges !

En effet, Juillet et Août 2018 vont être marqués par un temps très sec et des températures particulièrement élevées pendant la journée, mais les nuits vont rester relativement fraîches. Cela a créé les conditions d'une contrainte hydrique favorable à l'arrêt de la croissance de la vigne et a donc permis à la plante de se concentrer sur la maturité des baies.

Le différentiel de température entre les jours et les nuits permet la maturation des tanins et la préservation de l'acidité.

La fin de l'été transforme le vigneron en spectateur attentif, attendant sereinement le bon moment et la parfaite maturité pour commencer les vendanges.

Les premiers coups de sécateurs sont donnés dans les vignes de merlot le 21 septembre. Le temps est plus frais, mais il va vite redevenir très chaud ! Nos vendangeurs andalous ont eu l'impression d'être chez eux dans le sud de l'Espagne en cette fin septembre médocain ! Rien ne presse, la vendange est très saine, les raisins très concentrés, très aromatiques avec des tanins bien mûris. Les premiers Cabernet Sauvignon sont ramassés à partir du 27 septembre. Les baies sont petites et extrêmement concentrées et aromatiques.

Le **Grand-Puy-Lacoste 2018** s'inscrit dans la série des grands millésimes. L'assemblage fait une large place au cabernet sauvignon (78%) qui exprime tout le caractère et le charme démontrant la richesse et la qualité de ce beau terroir.

Ce vin présente une robe d'un rouge pourpre profond, intense et brillant.

Le bouquet dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs et de réglisse, renforçant le caractère de raisin à parfaite maturité tout en gardant une belle fraîcheur et une jolie

minéralité.

En bouche, l'attaque est précise, très dense, complexe. Ce 2018 possède un très bel équilibre alliant puissance, élégance et complexité. Il possède une longue finale très aromatique et tannique. L'ensemble dévoilant un grand potentiel de garde.

Il fera sans aucun doute parti des grandes réussites de la propriété pour célébrer en beauté ce 40^{ème} anniversaire !

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^{ème} 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
PAULLAC

