



#### 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. 111 ha de vignes en rouge. Climat tempéré, océanique.

#### LE MILLESIME

Après un débourrement précoce de la vigne à la sortie d'un hiver doux, un régime climatique instable, constitué d'une succession d'épisodes pluvieux et orageux, rythme la période estivales ce malgré la deuxième quinzaine de juillet qui fût chaude et sèche.

Une fois de plus le miracle bordelais a eu lieu et l'été indien est enfin arrivé. Un temps chaud et sec s'installe durablement à Lagrange avec seulement 7 mm de pluies cumulés sur 40 jours!

Nous commençons à vendanger les merlots le 25 septembre, les cabernets sauvignon le 7 octobre pour finir le 17 octobre. Les vendanges se sont étalées sur 23 jours, c'est un record à Lagrange! Nous avons couru un sprint en 2013, il fallait se préparer à une course de fond en 2014!

**L'assemblage est constitué de 76% de Cabernet Sauvignon, 18% de Merlot et 6% de Petit Verdot.**

#### CULTURE DE LA VIGNE - CONDUITE DU VIGNOBLE

- 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, 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 98 cuves inox de capacités variables
- Vinification bordelaise traditionnelle à 26-28 °C
- Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage
- Durée de cuvaison de 15 jours à 3 semaines
- 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.
- 40% de Château Lagrange et 60% de Fiefs de Lagrange. Le reste produit du Saint Julien générique
- Age moyen des vignes ayant produit Château Lagrange : 40 ans

#### ELEVAGE ET MATURATION

- Chais climatisés avec hygrométrie contrôlée
- Température d'élevage 15°C
- 60 % de barriques neuves tous les ans pour Château Lagrange
- Durée de conservation en barriques de 21 mois
- Elevage bonde dessus pendant six mois environ avec deux ouillages par semaine
- Maturation complémentaire avec soutirages tous les trois mois
- Collage aux blancs d'œufs frais en barrique
- Assemblage final avant la mise en bouteille

Cœnologue conseil : Éric BOISSENOT

#### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

