



CHÂTEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
SAINT-JULIEN

2016

GEOGRAPHICAL AND GEOLOGICAL DESCRIPTION

Completely situated in the village of Saint-Julien, the estate is spread over **two hills with the slopes** directed towards the North and the South in one block. The subsoil is of clay and limestone and the topsoil is made of pebbles and gravel. 118 hectares in red vines.

THE VINTAGE

. The blending consists of **70 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 6 % of Petit-Verdot.**

VINE CULTIVATION

- Planting density: from 7,500 to 10 000 vines per hectare
- « Medocain » fixation on three wires to get the best sun exposure possible
- Pruning to control the yield (4to 6 buds left)
- Controlled phytosanitary treatments. - Thinning of the extra grapes in July
- Thinning out of the leaves in July on both sides of the row to improve the air circulation and reduce the level of humidity in the grapes.
- Maturity checking per plot

HARVEST CONDITIONS

In the vines:

- The rainy spring weather encouraged the budburst although we cannot say this was an early vintage. The flowering took place the driest week of the spring. And 2016 was one of **the hottest and driest summers ever.**
- **Late and long harvest: from Oct 3rd to Oct 24th. (21 days)**
- Hand picking into individual crates for the 110 hectares
- 120 pickers on average recruited according to the daily needs by a specialised agency, allowing a considerable **flexibility of harvest to optimize the ripeness.**
- Last sorting grape by grape with **an optical camera**
- Plot by plot vilification in 102 stainless steel vats of which 80 are small capacity (36 to 123hl)
- Co-inoculation allowing simultaneous alcoholic and malolactic fermentations in the aim of protecting the wine and reducing the manipulation throughout the sensitive phase.

VINIFICATION

- First sorting by hand on whole bunches to eliminate those showing imperfections
- Latest state-of-the-art de-stemmer less damaging for the grapes
- **Intra-plot selection thanks to 102 tanks**

The contents of vats are selected according to the grape varieties, the age of the vines, the « terroir » and the maturity

- 220hl to 36hl stainless steel vats with thermo regulation

- Moderate pumping-over every day, pigeage. Maceration from 18 days to 25 days.
- Selection of free-run wine and of press wine
- Blending selection of the « Grand Vin » (Château Lagrange) and the second wine (Les Fiefs de Lagrange) in January, following the harvesting. 12% of press wine in Château Lagrange.
- **49% Château Lagrange and 51% Fiefs de Lagrange.**
- Average age of the vine producing Château Lagrange: **42 years old**

MATURING IN BARRELS

- Air conditioned cellars with regulated hygrometry
- **60 % of new oak barrels every year for Château Lagrange, maturing for 21 months**
- Racking every 3 months
- Fining in barrel with fresh egg-whites -- Final blending before bottling

Consultant oenologist: Eric BOISSENOT
General Manager : Matthieu BORDES
Technical Manager : Benjamin VIMAL

IN THE CELLAR

TASTING NOTE

Dark and deep with purple tint. Blackcherry, blackcurrant, liquorice and black pepper on the nose. Full-bodied, freshness with menthol, round, powerful and long finish. Enjoyable already this exceptional 2016 is able to age long time due to its silky tanins.

Great and well balance 2016 Lagrange: nice harmony with classicism and modernity.

(2021 – 2045) - 13,5 %VOL – PH 3,5



IN THE VINEYARD



CHÂTEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
SAINT-JULIEN

2016

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. 118 ha de vignes en rouge. Climat tempéré, océanique.

LE MILLESIME

Les conditions humides et douces du printemps ont favorisé le débourrement de la vigne sans pour autant parler de millésime précoce. La floraison s'est fort heureusement déroulée la semaine la plus sèche du printemps. 2016 restera comme un millésime marqué par des conditions estivales exceptionnellement chaudes et sèches !

Nous commençons à vendanger les merlots le 3 octobre, les cabernets sauvignon le 17 octobre pour finir le 24 octobre. Les vendanges se sont étalées sur 21 jours.

L'assemblage est constitué de 70 % de Cabernet Sauvignon, 24 % 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 et optiquement, sélection des cuves en fonction des cépages, de l'âge des vignes, des terroirs et de la maturité du raisin.

AU CHAI

VINIFICATION

- Sélection parcellaire et intra parcellaire couplée aux 102 cuves inox de capacités variables (36 – 220 hl)
- Vinification bordelaise traditionnelle à 26-28 °C
- Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage
- Durée de cuvaison de 18 à 25 jours
- 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.
- 49% de Château Lagrange et 51% de Fiefs de Lagrange.
- Age moyen des vignes ayant produit Château Lagrange : 42 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
- 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
Directeur Général : Matthieu BORDES
Directeur Technique : Benjamin VIMAL

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

NOIR PROFOND AUX REFLETS POURPRES. DES NOTES DE CERISE NOIRE, DE CASSIS, DE REGLISSE ET DE POIVRE. L'ATTAQUE EST RICHE AVEC UN MILIEU DE BOUCHE PLEIN SOUTENU PAR UNE FRAICHEUR MENTHOLE. BEAUCOUP DE RONDEUR, DE PUISSANCE ET DE LONGUEUR OFFRANT UN PLAISIR IMMEDIAT. CE 2016 EST INCONTESTABLEMENT UN MILLESIME EXCEPTIONNEL BATI POUR UNE LONGUE GARDE AVEC DES TANINS SOYEUX ET RACES. UNE HARMONIE INEGALEE A CE JOUR POUR CE GRAND VIN CLASSIQUE ET MODERNE A LA FOIS.

(2021 – 2045) - 13.5 %VOL – PH 3.5

