

Château Lalande

Millésime 2015



Une nature généreuse !

Le cycle végétatif (que ce soit le débourrement, la floraison ou la maturation) a été particulièrement rapide et homogène avec des conditions climatiques très favorables à la plante lors de la floraison. Nous avons eu de ce fait un bon taux de nouaison nous permettant d'obtenir en fin de cycle des rendements confortables, ce qui n'était pas arrivé depuis plus d'une décennie. Il faut reconnaître que la nature a été particulièrement généreuse.

L'été a été marqué par un léger stress hydrique de la vigne, mais sans excès.

Septembre a également été parfait, sans chaleur excessive mais avec un très bel ensoleillement ainsi que des nuits fraîches sur les dernières semaines. Ce fut une longue période de maturation, qui est en général le secret des grands millésimes !

Ludovic & Julien Meffre - Mars 2016

CHÂTEAU LALANDE 2015

Dates de récolte : 18 Septembre au 6 Octobre 2015

Assemblage : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Rendement : 57 hl/ha

Production : env. 85 000 bouteilles

LA PROPRIETE

Surface : 15,5 ha

Sol : Sablo-graveleux

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

Taille : Guyot double

Vinification : Macération préfermentaire à froid (48h). Vinification traditionnelle parcellaire en cuves béton & métalliques. Cuvaision de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve.

Elevage : 12 mois en barriques, % bois neuf selon millésime, sélection de tonneliers.

Propriétaire : Jean-Paul Meffre

Oenologue conseil : Christophe Ollivier