

Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2019

TERROIR

Totalement situé sur la commune de Saint-Julien, le vignoble de Château Lagrange s'étend sur 118 ha de vignes en rouge d'un seul tenant plantées sur deux croupes de graves, orientées nord-sud. Le domaine possède un sous-sol argilo-calcaire, un sol silico-graveleux, et le climat y est tempéré et océanique.

LE MILLÉSIME

2019 comme 2018 restera inscrit comme un millésime très contrasté. Un printemps humide et froid suivi d'un été chaud et sec avec un ensoleillement record ! Les vendanges 2019 sont les plus longues que nous ayons connues. Le poids des baies est le plus faible observé à Lagrange depuis 36 ans. Nous prenons le pari de nous arrêter entre les Merlots et les Cabernets jugeant ces derniers avec des maturités phénoliques décalées par rapport à la maturité technologique. Il ne faut pas se précipiter mais goûter quotidiennement les baies pour voir les peaux s'affiner et les arômes se dévoiler : nous avons récolté les raisins les plus riches dans l'histoire moderne du domaine.



Assemblage	53% Cabernet Sauvignon 44% Merlot 3% Petit Verdot
Densité de plantation	De 8 700 à 10 000 pieds par hectare
Vendanges	Du 18 Septembre au 14 Octobre 2019 Vendanges manuelles. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique.
Vinification	Sélection parcellaire et intra parcellaire 102 cuves inox thermorégulées pour 103 parcelles de vignes Capacité des cuves variable : De 36 à 220 hl Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins Vinification à 26-28 °C pendant 15 à 22 jours Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage Fermentation malolactique par co-inoculation
Age moyen des vignes	28 ans
% de second vin	67%
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 13 mois 20 % de barriques neuves Collage aux blancs d'œufs en barrique Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2022-2040

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Les Fiefs de Lagrange 2019 vous surprendra par l'harmonie qu'il dégage ! Le nez exprime un mélange subtil de fruits rouges et noirs, relevé par quelques notes épicées. La bouche est gourmande, onctueuse. Une fraîcheur agréable assure un bon équilibre et une accessibilité à la dégustation quasi immédiate. Mais ne vous méprenez pas, ce vin continuera de vous émerveiller pendant les 20 prochaines années !

