

# Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2020

## 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

2020 est gravée à jamais dans la mémoire collective, c'est une année singulière en tout point. Avec la crise sanitaire, les habitudes de travail ont quelques peu été perturbées : la capacité à s'adapter fût salvatrice pour le domaine et nos équipes afin de tenir le cap. Nous enregistrons comme en 2019 une pluviométrie totale record. L'hiver doux favorise un débourrement précoce, une avance que nous garderons jusqu'aux vendanges. Les baies sont petites, avec des peaux très riches en polyphénols. Les Merlots sont magnifiques et opulents, accentués par les rendements historiquement faibles cette année. Nous décidons de nous arrêter 4 jours avant de ramasser les Cabernets du domaine pour parfaire leurs tanins et leurs arômes : ils apportent puissance, fraîcheur et longueur.



Assemblage	47% Cabernet Sauvignon 44% Merlot 9% Petit Verdot
Densité de plantation	De 8 700 à 10 000 pieds par hectare
Vendanges	Du 16 Septembre au 2 Octobre 2020 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 18 à 25 jours Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage Fermentation malolactique par co-inoculation
Age moyen des vignes	30 ans
% de second vin	62%
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	2023 - 2040

## LE MOT DE L'OENOLOGUE

Avec une moyenne d'âge des vignes de 30 ans et le souhait assumé de produire bien plus qu'un second vin, Les Fiefs de Lagrange restent une valeur incontournable à Saint Julien. Ce 2020 n'échappe pas à cette règle. Dans le plus pur style de l'appellation, il incarne l'élégance, l'harmonie et une accessibilité presque immédiate. A l'instar du Grand Vin, les fruits rouges et noirs dominent. Une attaque acidulée, un milieu de bouche ample, doté d'une belle longueur : il possède les qualités pour pouvoir également vieillir dans les caves des amateurs les plus patients.

