

Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2022

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

Le pouvoir de résilience de la vigne sur les terroirs de graves du domaine dans des conditions climatiques uniques n'a pas encore montré ses limites en 2022 ! Une fois encore nous pouvons affirmer qu'il détient les ressources pour affronter les aléas climatiques frôlant parfois les extrêmes. Les nuits rafraîchissantes ont permis de tamponner les températures diurnes exceptionnelles sur le millésime le plus chaud enregistré à Bordeaux. Les raisins sont uniques, petits et concentrés, mûrs et dotés d'une acidité déconcertante. Nous récoltons peu mais, nous récoltons grand ! Nous prenons la mesure de pouvoir écrire l'une des plus belles pages de l'histoire du domaine : force est de constater que Bordeaux a produit peut-être le plus grand millésime des cinquante dernières années.



Assemblage	48% Cabernet Sauvignon 41% Merlot 11% Petit Verdot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds par hectare
Vendanges	Du 8 au 30 septembre 2022. 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
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 13 mois 20 % de barriques neuves Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2025 - 2040

LE MOT DE L'OENOLOGUE

Les Fiefs de Lagrange représentent 60 % de la production avec un âge moyen des vignes de 30 ans. Un Fiefs qui renoue avec les Cabernets Sauvignon exceptionnels de ce millésime, et constituent 48 % de l'assemblage. Ils sont complétés par 41 % de Merlot et une proportion significative de 11 % de Petits Verdot. Ce Fiefs de Lagrange 2022 est impressionnant par sa puissance et son onctuosité sur des notes des fruits noirs et rouges. La structure est dense et veloutée. Ce Fiefs 2022 est étonnant d'accessibilité et produit pour durer plusieurs décennies.

