

Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2024

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

Millésime 2024 : L'Éclat de l'Adversité

Les années se terminant par le chiffre 4 ont toujours eu la réputation de défier les vignerons, et 2024 n'a pas échappé à la règle. Une météo capricieuse s'est invitée dans les vignobles français, mettant à l'épreuve la patience et le savoir-faire des artisans de la vigne. Pourtant, ce millésime, annoncé comme incertain, se révèle aujourd'hui un témoignage éclatant de la résilience humaine et de la capacité d'adaptation face à la nature. Le secret du millésime 2024 réside dans l'expérience accumulée au fil des décennies par les vignerons. En réponse aux caprices climatiques, nous avons su ajuster notre approche, renforçant les soins apportés à la vigne et veillant à une vinification méticuleuse. C'est cet équilibre fragile, entre savoir-faire ancestral et innovations modernes, qui a permis de transformer l'incertitude en une réussite inattendue.



Assemblage	47% Merlot 41% Cabernet Sauvignon 12% Petit Verdot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds par hectare
Vendanges	Du 24 septembre au 8 octobre 2024. 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	2027-2040

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Dans ce millésime au faible rendement, le grand vin fait la part belle aux Cabernets Sauvignon, qui sont par conséquent en retrait dans le second vin. « Les Fiefs de Lagrange » est dominé par 47% de Merlot, auxquels s'ajoutent 41% de Cabernet Sauvignon. Mais la particularité du second vin dans ce millésime réside dans sa proportion élevée de Petit Verdot (12%). Cet assemblage apporte une accessibilité et un charme très recherché dans notre second vin. Des notes de cerise noire, de réglisse légèrement poivrée caractérisent ce millésime 2024.

