

Château Lilian Ladouys



SAINT-ESTÈPHE

Millésime 2014



Propriétaires : Jacky et Françoise Lorenzetti
Directeur Général : Emmanuel Cruse
Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de culture : Ludovic Wallet
Maître de chai : Jérôme Juhé
Enologues conseils : Eric Boissenot
et Christophe Coupez

Surface plantée : 45.5 ha
Surface en production : 44 ha
Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds
Age vignoble : 35 ans
Terroir : Graves de terrasses de type 3 (Peyrosols)
Encépagement : 40% Cabernet Sauvignon, 55% Merlot,
3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Un millésime façonné par l'été indien

L'année 2014 a été marquée par une remarquable douceur, figurant au premier rang des années les plus chaudes depuis 1900 ! Cet ensoleillement exceptionnel a engendré un débourrement ainsi qu'une floraison précoces et par conséquent, une avance du cycle végétatif de 15 jours. Les précipitations excédentaires et les températures en-deçà des normales saisonnières de mai à août ont contrebalancé cette précocité, la véraison s'étalant jusqu'à mi-août. Un véritable été indien s'est installé en Septembre et Octobre à tel point que l'ensoleillement a été digne de mois d'un bel été. Ces journées chaudes et ensoleillées ont permis d'atteindre une maturité et une concentration optimales.

Une conduite du vignoble adaptée

La douceur et l'humidité de 2014 nous ont amenés à surveiller scrupuleusement notre vignoble et adapter nos travaux. Patience et vigilance ont été de rigueur tout au long de cette campagne. Le vignoble a nécessité beaucoup d'attention et de rigueur impliquant de nombreux passages dans les vignes : épamprage, levage et travaux du sol répétés. Enfin, un effeuillage côtés levant et couchant nous a permis d'obtenir une parfaite aération des grappes favorisant leur maturation optimale.



Assemblage Château

Lilian Ladouys 2014

56% Merlot,
40% Cabernet Sauvignon,
2% Cabernet Franc,
2% Petit Verdot

Rendements : 44 Hl/ha

Analyses

Degré alcoolique (% vol) : 13,68

Acidité Totale (gH₂SO₄/L) : 3,7

pH : 3,75

Indice de PolyphénolsTotaux : 79

Des vendanges étalées dans le temps

Avec un taux d'ensoleillement supérieur de 30% aux normales saisonnières, Septembre et Octobre ont offert de splendides journées favorisant la parfaite maturation de chaque cépage. Ce temps sec et ensoleillé a également permis d'étaler les vendanges dans le temps. Ainsi les Merlots ont été vendangés à compter du 30 Septembre 2014, les Cabernets Francs les 07 et 08 Octobre, les Cabernets Sauvignons récoltés à partir du 13 Octobre pour terminer par les Petits Verdots du 15 Octobre au 17 Octobre 2014.

Une vinification au service d'un vin gourmand

Nous avons opté pour un encuvage des baies entières non foulées. La macération préfermentaire à froid ainsi que la pratique exclusive de délestage gravitaire permettent une extraction douce des éléments. Notre cuvaison longue de 4 à 6 semaines va alors permettre d'offrir un vin gourmand aux tanins ronds. Enfin, l'élevage composé à 30% de barriques neuves vient affiner le joli grain de tanins de ce millésime.

Commentaire de dégustation du Château Lilian Ladouys 2014

Robe brillante d'une belle couleur profonde aux reflets violacés. Le nez, très ouvert et dominé par les Merlots issus de sols graveleux sur un socle argilo-calcaire, s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges et d'écorce d'orange. A l'aération, le vin prend de l'ampleur et dévoile des arômes de cèdre et de pierre à fusil. La bouche d'une très belle expression est marquée par une attaque friande prolongée par une mâche gourmande. Des tanins poudrés accompagnent la finale réhaussée par des notes de moka et d'amandes grillées. 2014 est probablement le meilleur millésime produit depuis la reprise de la propriété par Jacky et Françoise Lorenzetti.