



Propriétaires : Jacky et Françoise Lorenzetti
Directeur général : Emmanuel Cruse
Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de culture : Ludovic Wallet
Maître de chai : Frédéric Godart
Œnologues conseils : Éric Boissenot et Christophe Coupez
Surface plantée : 45,7 ha

Surface en production : 42,4 ha
Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha
Age moyen du vignoble : 35 ans
Terroir : Peyrosols et sous-sols argilocalcaires
Encépagement : 62 % Merlot, 33 % Cabernet Sauvignon, 3 % Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

❖ 2016, LE MILLÉSIME DE SAINT-ESTÈPHE

2016 fut l'année des extrêmes climatiques avec 6 premiers mois particulièrement pluvieux suivis d'un long épisode d'ensoleillement bien au-dessus des normales saisonnières.

Les pluies du début d'année ont rechargé les nappes phréatiques qui ont permis d'éviter à la vigne un stress hydrique défavorable durant les mois de juillet et août. Après un été très sec, une pluie providentielle est arrivée le 13 septembre, permettant aux baies d'atteindre une maturité idéale.

Notre terroir a très bien réagi à cette climatologie extrême, les argiles ainsi que les nuits plus froides ont offert la fraîcheur nécessaire à la vigne pour se ressourcer. Le sous-sol calcaire affleurant a permis de maintenir une humidité constante, très bénéfique en cas de sécheresse.

Le peu de pluie observé de mi-septembre à fin octobre a permis de prolonger les maturations dans des conditions idéales. Les vendanges ont débuté le 03 octobre et se sont étalées jusqu'au 17 octobre, laissant le temps à chaque cépage d'offrir le meilleur.

ANALYSES

Château Lilian Ladouys

Degré alcoolique (%vol.)	13,6
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	3,5
pH	3,67

ASSEMBLAGE

Château Lilian Ladouys

Merlot	62%
Cabernet Sauvignon	32%
Petit Verdot	6%



❖ INQUIÉTUDE ET SOULAGEMENT AU VIGNOBLE

2016 commence par un printemps doux et pluvieux, délicat à gérer. Ce climat engendre une pousse active des vignes qu'il faut contenir grâce à des travaux en vert très réguliers, et un levage compliqué mais nécessaire pour contenir la pression maladie.

À partir du mois de juillet, une période sèche s'installe progressivement ce qui permet aux vignes de s'adapter. Cet été chaud et sec se prolonge jusqu'à mi-septembre et nécessite des soins appropriés au vignoble. Le binage superficiel des sols a permis un enracinement profond des vignes et le rognage modéré diminue la sensibilité au stress hydrique, qui pourrait ralentir la maturation des raisins. La pluie tant attendue arrive le 13 septembre, les maturations peuvent ainsi se poursuivre et s'homogénéiser jusqu'aux vendanges.

❖ DES VENDANGES IDYLLIQUES

À partir de cette date, la maturation s'accélère fortement et nécessite des dégustations de baies régulières pour une récolte la plus précise possible.

Grâce à des vendanges sur mesure et à des raisins sains, chaque parcelle a atteint sa maturité optimale. Depuis l'arrivée de Monsieur et Madame Lorenzetti

en 2008, les Cabernets Sauvignons n'ont jamais été aussi beaux. Les conditions sont idylliques et la récolte s'effectue en toute sérénité.

Du fait du temps sec en été, les grappes sont formées de toutes petites baies ce qui promet un rapport marc/jus idéal, de quoi offrir une belle matière et un équilibre parfait entre puissance et finesse.

❖ DES VINIFICATIONS PRÉCISES ET EN DOUCEUR

En 2016, l'achat d'un nouveau matériel pour la réception de la vendange a permis d'optimiser le tri qui devient encore plus précis et plus qualitatif.

Une fois triées, les baies entières non foulées sont encuvées par gravité.

De cette manière, l'intégrité de nos raisins est parfaitement respectée et nous conservons intacts tous les éléments essentiels. L'extraction douce et lente est facilitée par la macération pré-fermentaire à froid et par la pratique exclusive de délestages gravitaires dans notre cuvier semi-enterré. La cuvaison longue de 4 semaines permet de parfaire l'élaboration d'un vin gourmand et soyeux. Cette année, la qualité exceptionnelle des raisins conduit à un superbe équilibre entre puissance et fraîcheur. Les tanins mûrs permettent une extraction parfaite.

Les délestages réalisés en fin de fermentation ont stabilisé la couleur sans aucun risque de dureté. Enfin, l'utilisation de 30 % de barriques neuves viendra assouplir la structure tannique du vin.

❖ COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION CHÂTEAU LILIAN LADOUYS 2016

Château Lilian Ladouys 2016 arbore une robe d'un rouge grenat très profond, confortée par de superbes reflets violacés. Son nez explosif exhale des notes de framboise écrasée, de cerise à l'eau de vie et de cacao amer. Elles sont soutenues par des notes florales intenses qui remémorent un bouquet de fleurs printanières, relayées par des arômes de cèdre et de bois de santal. Une attaque ample, sur le volume et le gras, amène vers une bouche dense, d'une matière puissante et veloutée. On retrouve la générosité du millésime 2016 dans cet équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise. La cerise s'exprime à plein, renforcée par des notes d'écorce d'orange, de chocolat et de muscade. La finale longue est accompagnée de tanins crayeux, caractéristiques de la grande réussite des merlots sur nos terroirs de calcaires à astéries.