



**2017**

Les vendanges du millésime 2017 débutent une semaine plus tôt qu'en 2016.

Portées par de bonnes conditions météorologiques, elles démarrent le 18 septembre par une dizaine d'hectares de Merlot. Les raisins récoltés sont extrêmement sains et qualitatifs.

Alors que quatre journées sont nécessaires pour ramasser les Merlots, il en faut neuf pour les Cabernets-Sauvignons, les Cabernets francs et les Petits Verdots. Les vendanges s'achèvent le 5 octobre.

Malgré une météorologie contrastée tout au long du millésime, les baies présentent une qualité remarquable.

Les fermentations alcooliques sont franches. La combinaison du travail minutieux des cuves et des macérations post-fermentaires, permet de perfectionner l'équilibre des vins et de développer le gras en bouche. Le temps de cuvaison moyen est de 21 jours.

Aux écoupages (du 28 septembre au 25 octobre), les cuves ont donné des rendements en jus tout à fait satisfaisants. Les presses sont peu marquées par la rusticité qui les caractérise parfois, et complètent harmonieusement les assemblages qui se dessinent.

Puis vient le temps des fermentations malolactiques qui se déroulent pour un tiers en cuves et deux tiers en barriques. Elles s'achèvent dans le courant du mois de novembre et les premiers assemblages sont réalisés durant le mois de décembre.

## **Château Lynch-Bages 2017**

### **Assemblage :**

70 % Cabernet Sauvignon

24 % Merlot

4 % Cabernet franc

2 % Petit Verdot

**Elevage :** 18 mois en barriques de chêne français (75 % de bois neuf)

### **Analyses :**

Alcool : 13,06 % vol.

Acidité : 3,45 g/L d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

pH : 3,75

IPT : 73

### **Note de dégustation (mars 2018)**

*D'une couleur grenat profonde aux reflets violacés, le millésime 2017 reflète la maturité des cépages. Il offre un nez agréable et présente une belle fraîcheur, signature du millésime. L'attaque est souple, riche, avec un bon volume. Il exprime une palette aromatique de fruits noirs et rouges (cassis, griotte...) avec des notes épicées. Les tanins parfaitement enrobés renforcent la persistance aromatique.*

FAMILLE J-M CAZES

## **Echo de Lynch-Bages 2017**

### **Assemblage :**

74 % Cabernet Sauvignon

24 % Merlot

2 % Cabernet franc

**Elevage :** 12 mois en barriques d'un vin

### **Analyses :**

Alcool : 12,92 % vol.

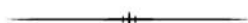
Acidité : 3,55 g/L d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

pH : 3,69

IPT : 63

### **Note de dégustation (mars 2018)**

*Echo de Lynch-Bages 2017 présente une robe brillante, aux jolis reflets grenats violacés. Au nez, le fruit est gourmand et expressif. A la dégustation, des notes de fruits rouges frais (groseille et framboise) sont présentes. Le vin est rond, élégant, avec une pointe acidulée en finale.*





**2017**

## **Blanc de Lynch-Bages**

Les parcelles de blancs, situées sur les terroirs frais de la commune de Saint Sauveur, subissent des conditions météorologiques contrastées au cours du millésime 2017, alternant pluie/sécheresse et chaleur/fraîcheur.

Après un hiver particulièrement sec, le débourrement, relativement précoce, sonne le début de la saison végétative. Le développement prospère est stoppé à la fin du mois d'avril par les épisodes de gel qui touchent plus particulièrement deux parcelles de Sauvignon blanc (sur 9 parcelles au total).

La suite du développement phénologique se déroule normalement, avec cependant une petite semaine d'avance sur le millésime précédent.

Après deux contrôles de maturité réalisés les 22 et 30 août, les vendanges démarrent le 5 septembre par un traditionnel premier tri de Muscadelle. Puis, vient rapidement le moment de récolter le Sauvignon blanc, cépage majoritairement présent dans le vignoble de blanc, et enfin le Sémillon. La récolte des cépages blancs s'étale sur quatre jours et s'achève avant l'apparition de l'épisode pluvieux qui a marqué la mi-septembre.

Les rendements agronomiques sont modérés, en partie en raison des dégâts des nuits de gel du 27 au 29 avril.

L'état sanitaire cependant exemplaire permet de cueillir Muscadelles et Sémillons à pleine maturité. Les baies, riches et aromatiques, conservent une remarquable fraîcheur, marqueur incontestable du millésime 2017.

Depuis 2013, trois types de parcours techniques se dessinent à l'arrivée des raisins au chai : pressurage direct sans éraflage, pressurage direct avec éraflage ou pressurage après macération à froid durant 12h sous carboglace. Le cépage et la qualité des baies conditionnent la décision du parcours suivi par les raisins. Le pressurage après macération pelliculaire à froid est notamment important car il permet d'apporter gras et complexité.

Après des fermentations menées majoritairement en barriques (2/3 contre 1/3 en cuves), l'élevage sur lies démarre au cours du mois d'octobre pour se terminer 6 mois plus tard, à la veille de la mise en bouteilles.

## **Blanc de Lynch-Bages 2017**

### **Assemblage :**

40 % Sauvignon blanc  
41 % Sémillon  
19 % Muscadelle

**Elevage :** En barriques sur lies pendant 6 mois (45 % bois neuf)

### **Analyses :**

Alcool : 12,98 % vol.  
Acidité : 4,1 g/L d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
pH : 3,03

### **Note de dégustation (mars 2018)**

*D'une couleur jaune pâle aux reflets verts, le Blanc de Lynch-Bages 2017 présente un nez particulièrement expressif. En bouche, il est dynamique, avec des arômes complexes de pêche, de fruits blancs avec des notes exotiques. Il retient l'attention par sa fraîcheur, caractéristique du millésime.*

