

Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2016

IN THE VINEYARD

GEOGRAPHICAL AND GEOLOGICAL DESCRIPTION

Completely situated in the village of Saint-Julien, the estate is spread over two hills with the slopes directed towards the North and the South. The subsoil is of clay and limestone and the topsoil is made of pebbles and gravel. 118 hectares in red vines.

THE VINTAGE :

- The rainy spring weather encouraged the budburst although we cannot say this was an early vintage. The flowering took place the driest week of the spring. And 2016 was one of the hottest and driest summers ever.
- Late and long harvest: from Oct 3rd to Oct 24th. (21 days)
- Hand picking into individual crates for the 111 hectares
- 120 pickers on average recruited according to the daily needs by a specialised agency, allowing a considerable flexibility of harvest to optimize the ripeness.
- Last sorting grape by grape with an optical camera

The **Merlot** harvest began on **3rd October**, the Cabernet Sauvignon harvest began on 17th October and **finished 24th October**.

Blend: 55 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot and 4 % Petit Verdot.

VINE CULTIVATION

- Planting density: from 7,500 to 10,000 vines per hectare
- « Medocain » fixation on three wires to get the best sun exposure possible
- Pruning to limit production: an average of 4 to 6 buds left per vine
- Traditional ploughing and soil management
- Controlled phytosanitary treatments to ensure plant protection
- Thinning of the extra grapes in July to keep only the qualitative grapes
- Maturity checking per plot
- Hand-picked and hand-sorted grapes

IN THE CELLARS

VINIFICATION

The contents of vats are selected according to the grape varieties, the age of the vines, the « terror » and the maturity

- **102 vats : 220hl to 36hl stainless steel vats with cooling control.**
- Moderate pumping-over everyday; pigeage and pumping over
- maceration of 15 days to 22 days.
- Selection of free-run wine and of press win
- Fermentation malolactic by co-inoculation
- Blending selection of the « Grand Vin » (Château Lagrange) and the second wine (Les Fiefs de Lagrange) in February, following the harvesting
- Average age of the vine producing les Fiefs de Lagrange: 35 years old

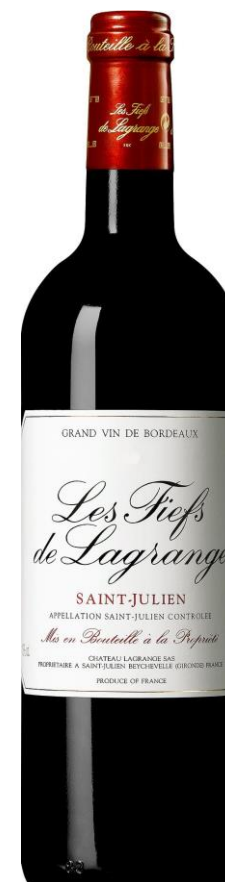
MATURING IN BARRELS

- **Air conditioned cellars with regulated hygrometry**
- **20 % of new oak barrels every year for Les Fiefs de Lagrange, maturing for 14 months**
- Maturing with the bung on top for about 6 months (3 top-ups per week)
- Supplementary maturing with the bung on the side with racking every 3 months
- Fining with fresh egg-white in vats
- Final blending before bottling

Consultant oenologist : Eric BOISSENOT
General Manager : Matthieu BORDES
Assistant Manager : Benjamin VIMAL

TASTING NOTE

Dark and purple color, it has a very intense bouquet, with pure black cherry, crème de cassis and crushed violets. The palate has crisp acidity, quite tensile in the mouth and lively. One of the best succeed of Les Fiefs de Lagrange ever, vibrant wine well balanced. 13.5% vol. pH 3.5
2019 - 2035



Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2016

A LA VIGNE

DESCRIPTION GEOGRAPHIQUE ET GEOLOGIQUE

Totalement située sur la commune de Saint Julien, la propriété comporte deux croupes de graves orientées nord-sud. Le sous-sol y est argilo-calcaire et le sol silico-graveleux.

Climat tempéré, océanique. Influencé par les deux masses d'eau que sont d'une part la Gironde et d'autre part la proximité de l'Océan Atlantique. 118 hectares de vigne rouge.

LE MILLESIME :

Les conditions humides et douces du printemps ont favorisé le débourrement de la vigne sans pour autant parler de millésime précoce. **La floraison** s'est fort heureusement déroulée **la semaine la plus sèche du printemps**. 2016 restera comme un millésime marqué par **des conditions estivales exceptionnellement chaudes et sèches**.

Nous commençons à vendanger les merlots le 3 Octobre, les cabernets sauvignon le 17 Octobre septembre pour finir le 24 octobre. Les vendanges se sont étalées sur 21 jours.

L'assemblage est constitué de 55% de Cabernet Sauvignon, 41% de Merlot et 4% de Petit Verdot.

CULTURE DE LA VIGNE - CONDUITE DU VIGNOBLE

- Densité de plantation : de 7 500 à 10 000 pieds par hectare
- Palissage médocain sur trois fils avec surface de palissage maximale pour réception du meilleur ensoleillement possible.
- Taille courte de façon à limiter la charge à l'hectare, avec élimination des bourgeons supérieurs (4 à 6 bourgeons par pied en moyenne)
- Labours et façons culturales traditionnels (4 façons minimum par an)
- Traitements phytosanitaires contrôlés
- Eclaircissage en juillet de façon à ne laisser que les grappes qualitatives
- Contrôle de maturité par parcelle
- Vendanges manuelles, raisins triés manuellement, sélection des cuves en fonction des cépages, de l'âge des vignes, des terroirs et de la maturité du raisin.

AU CHAI

VINIFICATION

- 102 cuves de 36hl à 220hl en acier inoxydable thermo régulées

- Vinification bordelaise traditionnelle à 28 °C
- Remontage journalier modéré ; pigeage et délestage
- Durée de cuvaison de 15 jours à 22 jours
- Sélection des vins de goutte et de presse
- Fermentations par co-inoculation

- **Assemblage des lots et différenciation du Grand Vin (château Lagrange) et du second vin (Les Fiefs de Lagrange) au mois de février**, qui suit la récolte.

- **Age moyen des vignes** ayant produit les Fiefs de Lagrange : **35 ans**

ELEVAGE ET MATURATION

- Chais climatisés avec hygrométrie contrôlée
- Température de stockage variable en fonction des saisons (maximum 17 °C)
- **20 % de barriques neuves tous les ans pour les Fiefs de Lagrange**
- Durée de conservation en barriques de 14 mois
- Elevage bonde dessus pendant six mois environ avec trois ouillages par semaine
- Maturation complémentaire bonde de côté avec soutirages tous les trois mois
- Collage au blanc d'œufs en cuve
- Assemblage final avant la mise en bouteille

Oenologue conseil : Éric BOISSENOT

Directeur Général : Matthieu BORDES

Directeur Technique : Benjamin VIMAL

NOTE DE DEGUSTATION

Couleur sombre aux reflets pourpres, un nez intense de cerise noires, crème de cassis et réglisse. La bouche est vive d'une grande fraîcheur, un vin vibrant et vivant très bien équilibré. Probablement un des meilleurs Fiefs de Lagrange produit à la propriété.

13.5% vol. pH 3.5

2019 - 2035

