

## CHATEAU LAGRANGE

### LES FIEFS DE LAGRANGE 2018 - SAINT JULIEN

*Œnologue conseil : Éric BOISSENOT - Directeur Général : Matthieu BORDES - Directeur Technique : Benjamin VIMAL*



#### DESCRIPTION GEOGRAPHIQUE ET GEOLOGIQUE

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 MILLESIME

2018 est un millésime où la pluviométrie totale se situe en dessus de la moyenne des vingt dernières années, principalement dues aux précipitations du premier semestre. La moyenne de températures annuelles compte parmi les plus élevées jamais enregistrées à ce jour sur notre station météorologique. La floraison se déroule parfaitement bien et l'été 2018 est parmi les plus chauds et secs depuis 1996.

Dates de vendanges : du 20 septembre au 13 Octobre 2018. L'assemblage est constitué de **51% de Cabernet Sauvignon, 44% de Merlot et 5 % de Petit Verdot.**

#### CULTURE DE LA VIGNE – CONDITIONS DE VENDANGES

- 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 (6 bourgeons par pied en moyenne)
- Labours et façons culturales traditionnels (4 façons par an)
- Traitements phytosanitaires raisonnés
- Eclaircissage en juillet de façon à ne laisser que les grappes qualitatives
- Effeillage en juillet pour permettre la circulation d'air entre les raisins
- Contrôle de maturité par parcelle

Les vendanges sont manuelles, les raisins sont triés manuellement puis optiquement. La sélection des lots se fait en fonction des cépages, de l'âge des vignes, des terroirs et de la maturité du raisin.

#### VINIFICATION

Sélection parcellaire et intra parcellaire couplée aux 102 cuves inox thermorégulées de capacités variables (36 – 220 hl)

- Vinification bordelaise traditionnelle à 26-28 °C
- Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage
- Durée de cuvaison de 18 à 25 jours
- Sélection des vins de goutte et de presse
- Fermentation malolactique 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

- **54 % de Château Lagrange et 46% de Fiefs de Lagrange**
- Age moyen des vignes ayant produit Les Fiefs de Lagrange : **28 ans**

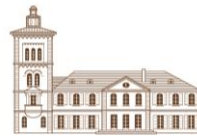
#### ELEVAGE ET MATURATION

- Chais climatisés avec hygrométrie contrôlée
- Température d'élevage en chai : 15 °C
- **20 % de barriques neuves tous les ans pour Les Fiefs de Lagrange**
- Durée de conservation en barriques de **14 mois**
- Maturation complémentaire avec soutirages tous les trois mois
- Collage aux blancs d'œufs frais en cuve
- Assemblage final avant la mise en bouteille

#### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe pourpre, arômes de fruits rouges et d'épices. Des tanins racés déjà très intégrés qui lui confèrent une accessibilité presque immédiate ainsi qu'une aptitude au vieillissement remarquable. TAV – 14,2% vol. pH – 3,52 IPT – 72. (2020 – 2030)





## CHATEAU LAGRANGE

### LES FIEFS DE LAGRANGE 2018 - SAINT JULIEN

*Consultant oenologist: Éric BOISSENOT – General Manager: Matthieu BORDÈS – Technical Manager: Benjamin VIMAL*



#### GEOGRAPHICAL AND GEOLOGICAL DESCRIPTION

Completely situated in the village of Saint-Julien, the vineyard of Chateau Lagrange represents 118 hectares in red vines, spread over two hills with the slopes directed towards the North and the South, in one block. The subsoil is of clay and limestone and the topsoil is of pebbles and gravel. The climate is temperate and oceanic.

#### THE VINTAGE

In 2018 the total rainfall was above the average of the last two decades, mainly due to the heavy rainfall in the first half of the year. The average temperatures were also among the highest ever recorded by our weather station. The summer was, however, one of the driest recorded at Lagrange since 1996. The hot, dry weather continued through September and October for harvest-time.

The harvest dates : from September 20th to October the 13th 2018. The blending consists of **51 % Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 5 % Petit-Verdot**.

#### VINE CULTIVATION – HARVEST CONDITIONS

- 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 control the yield (6 buds left in average)
- Plowing and traditional tillage cultivation (4 per year)
- Reasoned phytosanitary treatments
- Thinning of the extra grapes in July to select the most qualitative grapes
- Thinning out of the leaves in July on both sides of the row to improve the air circulation and reduce the level of humidity in the grapes
- Maturity checking per plot

Grapes are hand-picked into individual crates. A first selection is done by hand on whole bunches to eliminate those showing imperfections, and a second one grape by grape with an optical camera. The selection of batch is conducted according to the varietal, age of vines, terroirs and grapes maturity.

#### VINIFICATION

Plot by plot vinification in 102 thermo-regulated stainless steel vats of variable capacity (36 to 220 hl)

- Traditional vinification at 26-28 °C
- Moderate pumping-over every day, or pigeage or delestage
- Maceration from 18 days to 25 days
- Selection of free-run wine and of press wine
- Malo lactic fermentation through co inoculation

Blending selection of the « Grand Vin » (Château Lagrange) and the second wine (Les Fiefs de Lagrange) in January, following the harvesting

- **54 % Château Lagrange and 46% Les Fiefs de Lagrange**
- Average age of the vine producing Les Fiefs de Lagrange: **28 years old**

#### MATURATION IN BARRELS

- Air conditioned cellars with regulated hygrometry
- Temperature of ageing : 15 °C
- **20 %** of new oak barrels every year for Les Fiefs de Lagrange
- Maturing for **14 months**
- Racking every three months
- Fining in vats with fresh egg-whites
- Final blending before bottling

#### TASTING NOTE

The ultimate generous vintage Lagrange has ever produced. Purple color, red fruits aromas and spicy notes. Racy tannins well integrated which give to this excellent wine a large window of tasting. TAV – 14,2% vol pH – 3.52 IPT – 72. (2020 – 2030)

