



2023,

« La nature agit,  
l'homme fait. »

Emmanuel Kant

---

Château Lynch-Bages  
33250 Pauillac  
contact@jmcazes.com  
+33 (0) 5 56 73 24 00  
www.lynchbages.com



@chateaulynchbages | Famille J-M Cazes

Situé aux portes de Pauillac et dominant l'estuaire de la Gironde, le vignoble du Château Lynch-Bages, dont la création remonte à 1632, s'étend sur une magnifique croupe de graves. La famille Lynch, d'origine irlandaise, lui donne son nom et sa réputation au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Le caractère racé de Château Lynch-Bages l'inscrit dans la lignée des grands Pauillac. Généreux dès sa jeunesse, il évolue dans sa maturité vers plus de saveurs et de complexité.

## Château Lynch-Bages, quatre siècles de progrès

- 1600** Les premières écritures qui mentionnent la terre de « Batges » remontent au XVI<sup>e</sup> siècle. Située aux portes de Pauillac, elle abrita pendant des siècles des générations de vignerons.
- 1750** Au XVIII<sup>e</sup> et au XIX<sup>e</sup> siècles, la famille Lynch donne au domaine une dimension nouvelle. Thomas Lynch, acquit le Domaine de Bages le 9 juin 1750. Son fils, le chevalier Michel Lynch, comprend l'importance des terroirs, sélectionne les meilleurs cépages, draine systématiquement les sols et invente de nouveaux outils pour cultiver la vigne. La propriété demeure pendant soixante-quinze ans dans la famille Lynch.
- 1875** Jean « Lou Janou » Cazes, quitte les vallées du Couserans, près de Saint-Girons en Ariège pour prendre racine à Pauillac et y trouver du travail.
- 1933** Jean-Charles Cazes, premier de la famille qui soit né à Pauillac, d'abord boulanger, puis employé de banque, reprend la propriété en fermage en 1933, avant de l'acquérir six ans plus tard. Il s'est révélé bon vinificateur et détermine un style propre à Lynch-Bages. Son fils André a lui aussi une influence déterminante sur le vignoble qu'il régénère et agrandit. Il est le premier à promouvoir les vins à l'international.
- 1973** Jean-Michel Cazes, devenu Ingénieur à Paris, rejoint son père. Les installations et le chai Skawinski, âgé de plus cent ans, nécessitent des travaux de modernisation qui dureront quinze ans. Les vins de Lynch-Bages s'affirment et gagnent en régularité.
- 2007** Jean-Charles prend la relève de son père à la tête des domaines familiaux. Il représente la quatrième génération de la famille Cazes.



# 2023,

## « La nature agit, l'homme fait. »

Emmanuel Kant

Dans les terres de Pauillac, l'hiver doux offre un contraste entre sécheresse et pluie, esquissant un tableau complexe pour les vignerons, et dictant le rythme du millésime 2023.

Les équipes du Château Lynch-Bages scrutent le ciel, anticipant les aléas climatiques, conscients que la nature agit, mais que l'homme doit faire face aux défis.

Au printemps, la végétation s'éveille, et avec elle, les premières inquiétudes surgissent. La menace sanitaire plane, surtout sur les Merlots, mais l'intervention rapide des équipes permet de la contenir : le potentiel qualitatif des baies est préservé.

L'été s'installe, les températures élevées ralentissent la maturation des raisins, mais la pluie providentielle du 12 septembre vient rééquilibrer la balance. Ce dénouement revigore nos Cabernets Sauvignons, assurant un équilibre parfait. Les vendanges, précoces, annoncent un aboutissement prometteur...

Le millésime 2023 offre une palette aromatique fruitée et nette. Les vins sont équilibrés, avec des tanins souples et une belle acidité. Ce nouveau millésime se distingue par son opulence, son élégance et sa pureté.

*« Château Lynch-Bages 2023 révèle une robe dense et profonde. Les arômes de cèdre et de fruits noirs lui confèrent un caractère racé. Son équilibre et sa structure tannique soyeuse offrent une harmonie remarquable. La finale, veloutée, témoigne d'une grande pureté aromatique. Une élégance indéniable caractérise ce millésime. »*

Nicolas Labenne, directeur technique, mars 2024.

### Appellation

Pauillac

### Surface

105 hectares

### Sol

Graves garonnaises

### Vendanges

Manuelles, avec tri sélectif  
dans la vigne et sur table

13 septembre – 4 octobre

### Rendements moyens (appellation)

47 hL/ha

### Elevage

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

### Assemblage

71 % Cabernet Sauvignon  
24 % Merlot  
3 % Cabernet Franc  
2 % Petit Verdot

### Analyses

Acidité : 3,9 g/L d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Alcool : 13,7 % vol.

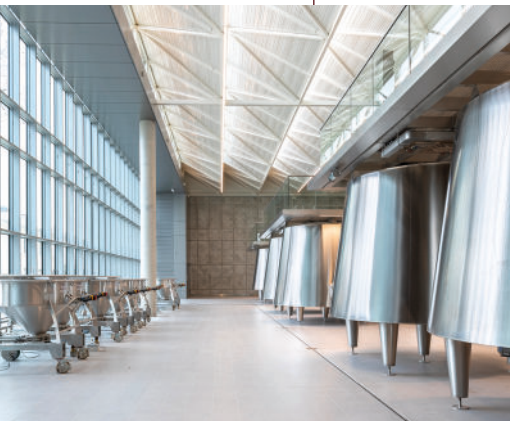
pH : 3,75

IPT : 95



## Château Lynch-Bages, quatre siècles de progrès

- 2008** Grâce à la viticulture de précision, un cap décisif est franchi. Les outils de cartographie satellitaire permettent d'analyser précisément le potentiel des parcelles et de caractériser les terroirs. Parallèlement, l'équipe technique commence à établir un cahier des charges afin de concevoir un nouveau chai adapté aux progrès viticoles.
- 2017** Le projet de rénovation de Lynch-Bages démarre avec le concours de l'architecte américain Chien Chung Pei. Ces nouvelles installations visent à gagner encore en précision dans l'élaboration des vins.
- 2020** Les travaux de rénovation s'achèvent, le millésime 2020 est le premier vinifié dans les nouveaux chais.



### Les installations techniques : une architecture fonctionnaliste au service du vin

- Des espaces ergonomiques et modulables et le dispositif gravitaire
  - Trois lignes de réception de vendange au cœur d'un espace polyvalent,
  - 80 cuves de différentes contenances, permettant d'adapter la vinification au découpage intra-parcellaire précis du vignoble,
  - Six cuves élévatoires complètent le système gravitaire et facilitent les délestages doux et les liaisons avec le chai,
  - Un chai à barriques pouvant élever deux millésimes simultanément côte à côte et sur deux hauteurs de barriques.
- Une contribution au respect de l'environnement

L'orientation, la conception et les matériaux du bâtiment en font un édifice peu énergivore. La toiture à redans et la large surface vitrée de la façade Nord favorisent le travail en lumière naturelle. En 2023, des panneaux solaires ont été installés pour couvrir une part importante de notre consommation d'énergie. L'eau de pluie récoltée par le biais de la toiture est aussi recyclée pour assurer l'arrosage des espaces verts.

- Un style épuré, naturellement lumineux et « zen »

Dans ces espaces amples et ouverts sur les vignes, la lumière septentrionale révèle tour à tour la matité et le lustre des matières, et contribue au confort de travail. Ce dessin épuré des volumes a été conçu par l'architecte américain Chien Chung Pei, connu pour ses nombreuses réalisations à travers le monde et notamment la Bibliothèque d'Etat de Guanajuato à León au Mexique, le Parc du Musée des Arts Islamiques à Doha, ou encore le Musée des Six Dynasties en Chine.