



Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, 2017

AOC Saint-Estèphe (Bordeaux), Cru Bourgeois, Rouge 2017

Entre amplitude gourmande, volupté et subtilité, les vins de Lilian Ladouys sont élaborés par et pour des épicuriens.

LE VIN

Propriétaires : Famille Lorenzetti

Directeur général : Emmanuel Cruse

Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen

Chef de culture : Ludovic Wallet

Maître de chai : Frédéric Godart

Oenologue conseil : Eric Boissenot

Surface plantée : 46 ha

Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha

Encépagement : 55 % Merlot, 40 % Cabernet-Sauvignon, 3 % Petit Verdot, 2 % Cabernet franc

Vendanges du 19 au 29 septembre

LE MILLÉSIME

2017, les dixièmes vendanges de Jacky et Françoise Lorenzetti

10 ans après le rachat les progrès qualitatifs du Château Lilian Ladouys sont incontestables. En atteste la victoire en 2015 de la Coupe des Crus Bourgeois. Remembrement parcellaire, édification d'un cuvier semi-gravitaire, élevage précis, travail des sols, semis d'engrais verts et enherbement portent leurs fruits et révèlent chaque année un peu plus le potentiel de nos terroirs.

2017 est un millésime où tout s'est succédé pour amener une précocité remarquable : un hiver sec, un printemps chaud qui permet une floraison rapide et homogène puis un mois de juin encore sous le signe de la chaleur. Le mois d'avril a été marqué par un épisode de gel tardif, le vignoble du Château Lilian Ladouys a fort heureusement été épargné grâce à sa proximité avec l'estuaire de la Gironde.

La chaleur s'étant installée progressivement, la plante s'est peu à peu adaptée au manque d'eau et notre vignoble n'a pas subi de stress hydrique trop marqué. Nos sous-sols argilo-calcaires ont parfaitement joué leur rôle de régulateur.

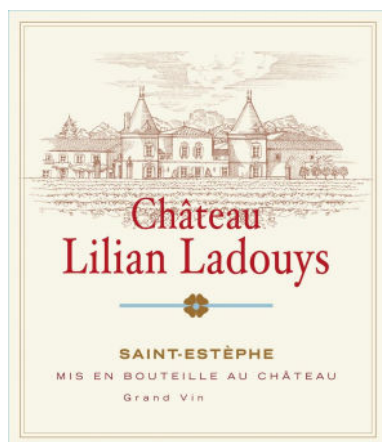
La dernière semaine de juin vient tout bouleverser avec des précipitations très importantes. Alors que nous observions un des millésimes les plus secs depuis 2000, juin en devient un des mois les plus arrosés ! Les précipitations restent faibles entre juillet et août et le contraste des températures entre le jour et la nuit permet la préservation de l'acidité ainsi que des arômes et de la fraîcheur.

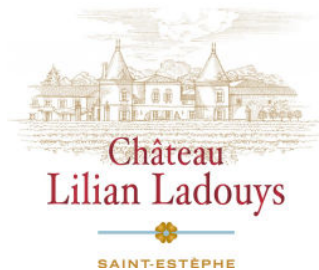
Les vendanges s'étalent du 19 au 29 septembre. 2017 a été un millésime sans pression maladie importante, les différents cépages sont arrivés à maturité successivement et ont été récoltés à leur apogée. Les vinifications tout en douceur révèlent une grande richesse aromatique et une belle qualité de tanins.

TERROIR

Peyrosols et argilocalcaires

A LA VIGNE





Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, 2017

AOC Saint-Estèphe (Bordeaux), Cru Bourgeois, Rouge 2017

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoubleage, effeuillage). Enherbement semé adapté en fonction de la vigueur de la parcelle
Vendanges manuelles, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage
Macération préfermentaire à froid
Cuvaision longue
Pratique exclusive du délestage pour une extraction en douceur

ELEVAGE

40 % de bois neuf

CÉPAGES

Merlot : 50%, Cabernet-Sauvignon : 43%, Petit Verdot : 07%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13,2 % vol.
Sucre résiduel : < 2 g/l
Acidité tartrique : 3,4 g/l
pH: 3,72
Age moyen des vignes: 35 ans ans
Rendement: 50 hL/ha hL/ha
Volume de production : 304 640 bouteilles / 2284 hL

DÉGUSTATION

Le millésime 2017 est marqué par la finesse et le soyeux des Cabernets-Sauvignons complétés par le Petit Verdot qui ajoute en complexité. Un nez gourmand de fruits rouges, qui rappellent la grenade, équilibré par la fraîcheur des écorces d'orange et délicatement soutenu par des notes florales. Le vin est juteux, racé et offre une belle longueur en bouche. Le cassis se mêle à la violette et révèle un vin ouvert et très aromatique. La finale épicée à dominante de clou de girofle apporte fraîcheur et vivacité.

