CHATEAU LA LAGUNE

Millésime 2021

Un hiver froid avec de fortes précipitations.

L'hiver 2020-2021 débute avec un mois de novembre assez sec et doux, nous permettant de faire une dernière silice de corne (501) afin de favoriser la mise en réserve, d'épandre nos composts Biodynamiques et d'appliquer un compost de Bouse Maria Thun afin de favoriser la dégradation de celui-ci. A partir du mois de décembre, la météo change. Nous allons avoir une succession de passages pluvieux parfois conséquents jusqu'au mois de mars avec des températures en dessous des moyennes de saison. La taille débute autour du 20 novembre 2020 pour s'achever début mars 2021 par les parcelles les plus sensibles au froid.

Un démarrage marqué par une vague de froid.

Le mois de mars est doux et sec, ce qui nous permet d'observer les premières pointes vertes la semaine du 11 mars.
Alors que la vigne continue son développement, le thermomètre affiche des températures proches de -4°C lors des nuits du 7 et 8 avril. Nous constatons quelques dégâts (< à 10 %).

Fin avril, nous appliquons une bouse de corne préparée (500P). Cette préparation biodynamique favorise l'activité microbienne dans le sol.

Un printemps doux et humide

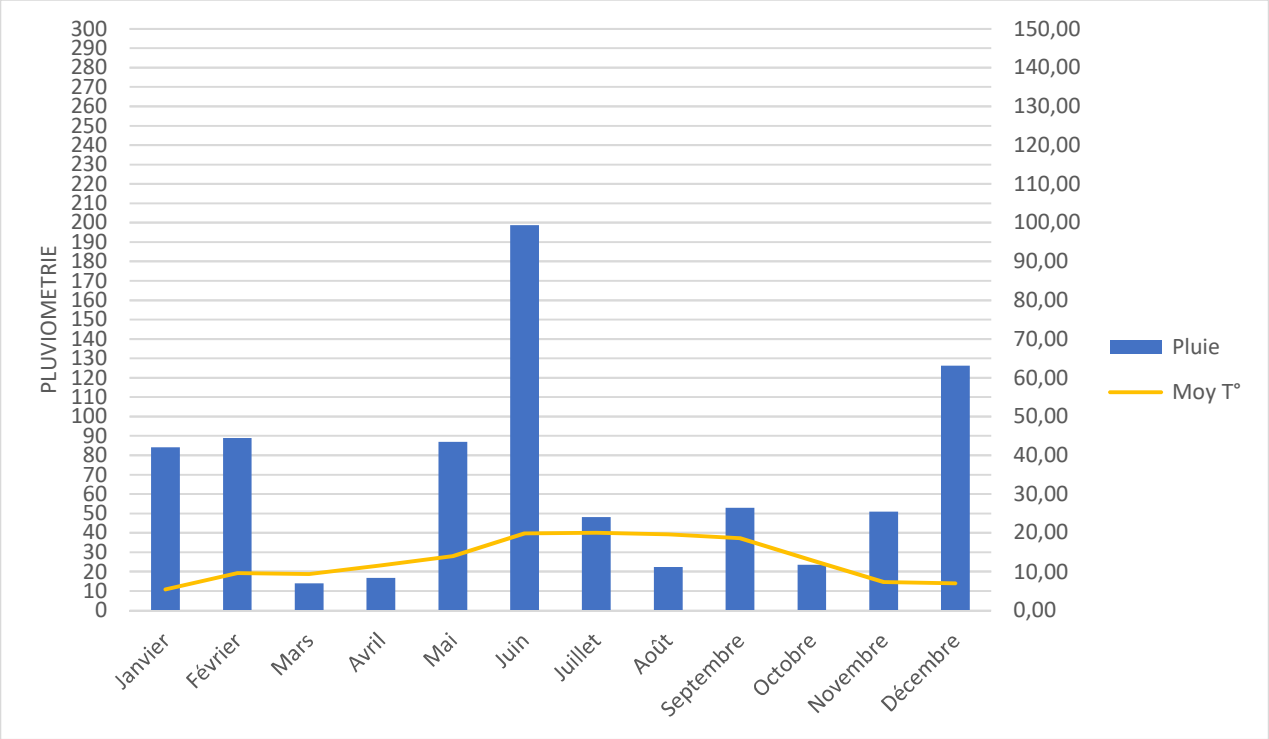
Les mois de mai et juin sont marqués par de très fortes précipitations. Nous enregistrons 70 mm de plus que la moyenne décennale (87 mm en mai et 197 mm en juin). Ces précipitations augmentent le risque de mildiou mais les observations associées à l'accompagnement de la vigne par des tisanes de plantes permettent de garder le végétal en bonne santé. Au cours de ces deux mois, nous avons quelques jours (28 mai au 15 juin) où la pluie cesse et les températures augmentent. La vigne se remet rapidement à pousser et la floraison se déroule par la même occasion.

Pendant toute la phase de croissance, nous avons réalisé plusieurs silice de Corne (501) afin d'augmenter la photosynthèse et d'atténuer les tendances aux maladies.

Un été frais et sec

A partir de mi-juillet, le beau temps s'installe. Les travaux de la vigne se poursuivent nous laissant entrevoir un beau potentiel de récolte. L'état sanitaire du feuillage permet au raisin de se développer dans de bonnes conditions. Les premières baies vérées sont visibles autour du 20 juillet. Les parcelles

les plus précoces situées sur la croupe achèveront la véraison autour du 10 août alors que les plus tardives situées sur l'ilot d'Agassac le 25 août.
Durant le mois de septembre, la pluie fait son retour. La maturation se poursuit et l'état sanitaire du vignoble reste sain.
Nous réalisons le 20 septembre, quelques jours avant les vendanges une 501 afin d'accroitre la qualité des raisins et la résistance à la pourriture.



Station météo Château La Lagune 2021

Des vendanges en deux parties

Les premiers contrôles de maturité sont réalisés le 8 septembre et nous confirment que nous serons sur un millésime Bordelais du siècle passé. Les raisins sont plus faibles en sucre que les derniers millésimes passés et commencent à avoir une belle expression aromatique.
Nous entamons les vendanges avec des conditions météorologiques similaires au printemps. Le 23 septembre, les premiers coups de sécateurs sont donnés aux Merlots situés sur le plateau. Les premiers jus présentent une belle intensité aromatique, un bel équilibre (sucre/acidité) et une très belle couleur. Malgré la météo assez humide, l'état sanitaire reste sain et la qualité des raisins n'est pas altérée. La récolte du Merlot se poursuit jusqu'au 30 septembre. En parallèle du Merlot, nous récoltons le Petit Verdot qui présente une belle qualité aromatique. Malgré une météo pluvieuse, la pellicule du Cabernet Sauvignon s'est bien affinée, la structure tannique est présente ainsi que la couleur et le potentiel aromatique. Nous attendons le 4 octobre et le retour du beau temps pour récolter le Cabernet Sauvignon : Nous débutons par celui situé sur la croupe. Nous continuons le 6 octobre par celui situé sur le vignoble de Mlle L pour terminer le 12 octobre par le plus ancien situé sur l'ilot Agassac.

Le chai

Les fermentations sont rapides cette année et malgré la douceur des extractions, des couleurs profondes ainsi qu'une belle trame tannique apparaissent très rapidement.
La macération post fermentaire à chaud modifie très significativement les vins qui gagnent énormément en complexité et en structure.
D'une façon générale, le millésime est caractérisé par des vins très aromatiques, la couleur est dense et profonde.

Un millésime intense qui s'achève par un beau potentiel

Le millésime 2021 restera marqué par sa fraicheur et son humidité. Les observations, le travail, la patience nous ont permis de récolter des raisins à bonne maturité afin d'obtenir des vins qui nous laissent présager un millésime d'une belle qualité et un long potentiel de garde.