

CHATEAU LA LAGUNE 2024

HAUT-MÉDOC, France

ASSEMBLAGE :

52% Cabernet-Sauvignon,
42% Merlot , 6% Petit Verdot

En 1855 La Lagune accède au cercle très fermé des Grands Crus Classés et devient 3ème Grand Cru Classé.

Sur la route du Médoc, il constitue la première et l'une des plus belles croupes de graves. L'histoire commence en 1525, autour de points d'eau naturels où est édifié le «village de La Lagune» qui sera transformé en exploitation viticole vers 1587. La Chartreuse est bâtie en 1730 et sera finalisée par le Baron Victor Louis, architecte du Grand théâtre de Bordeaux.

Depuis son arrivée en 2000, Caroline Frey et son équipe insufflent une énergie dont le maître mot est l'excellence. L'élaboration d'un Grand Vin, nécessite un grand terroir mais aussi la passion et les compétences des hommes et des femmes, dans le soin du moindre détail. Finesse, harmonie, élégance et équilibre s'expriment merveilleusement à travers ce 3ème Grand Cru Classé.

PROPRIÉTAIRE VITICULTRICE
CAROLINE FREY



SITUATION / TERROIR

ÂGE DES VIGNES : de 20 ans à 60 ans

GÉOLOGIE DU SOL : LA FINESSE DES GRAVES ET LA FORCE DU MÉDOC. Le terroir de La Lagune est considéré par le célèbre géologue René Pijassou comme « le modèle insulaire médocain ». Les graves légères (quartz rose, jaune, blanc, calcite, agates) et silice diffusent la lumière du soleil et contribuent à donner aux Cabernet-Sauvignon, Merlot et Petit Verdot la grâce, l'équilibre et la finesse qui caractérisent les vins de La Lagune.

CONDUITE DE VIGNE Guyot double/Taille médocaine DENSITÉ DES VIGNES 6 666 pieds/ha, 10 000 pieds/ha.

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ET PHÉNOLOGIE

Le millésime 2024 a été le millésime de tous les défis avec une météo capricieuse. L'automne 2023 et l'hiver 2024 ont en effet été chauds et très pluvieux, ce qui a contribué à une pression des maladies cryptogamiques historiquement précoce et virulente. Cette pression s'est maintenue durant tout le printemps du fait de températures plus fraîches que la normale et de pluies importantes et surtout orageuses. Un orage de grêle survenu le 17 mai fit localement de gros dégâts. L'été fut plus classique. Le mois de septembre, frais et pluvieux, nous donna des raisins aboutissant à des vins frais, sur le fruit, avec une structure tannique un peu moins importante que celle dont les derniers millésimes, plutôt chauds, nous avaient habitués.

DATE DE RÉCOLTE : 23 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE

VENDANGES

Les raisins sont cueillis à la main puis acheminés vers le cuvier en petites cagettes. La date de vendange est déterminée pour chaque parcelle après de nombreuses dégustations de baies et des contrôles analytiques en complément.

ÉLEVAGE

Château La Lagune est élevé en barriques de chêne français renouvelées à hauteur de 50% tous les ans. Les vins sont soutirés plusieurs fois au cours de leur élevage, afin d'éliminer les grosses lies et privilégier un élevage sur lies fines.

VINIFICATION EN DOUCEUR

Après un triple tri manuel très minutieux, complété par un tri optique, les plus belles baies sont délicatement acheminées en cuve pour la vinification parcellaire. L'extraction des tanins et des anthocyanes est savamment dosée afin d'obtenir les vins les plus élégants. L'assemblage définitif est réalisé en cours d'élevage avec les vins provenant des meilleures parcelles.

POTENTIEL DE GARDE : >20 ans TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°C TAUX D'ALCOOL : 13%VOL

ACIDITÉ 4, 2 - PH 3, 4 - IPT 55

VITICULTURE BIENVEILLANTE

Le Château La Lagune est le 10ème château bordelais à recevoir la certification Biodyvin.

- ensemble du vignoble certifié biologique
- 2 refuges de biodiversité en partenariat avec la LPO, soit 40 ha de forêts, marais, prairies.
- plantation de 150 arbres et 2700 mètres de haies favorisant les corridors écologiques.

Ces 20 dernières années ont permis de mettre en place les fondations d'une viticulture bienveillante à l'égard de la vigne. Nous choisissons ce qui est le mieux pour chacune de nos parcelles, sans nous limiter à une approche unique. L'objectif ultime: que nos vignobles, nos sols et nos vins soient vivants !

