



Château Lagrange

Tradition et innovation : un mariage réussi

Infos contact

33250 Saint Julien
Tél. : 05 56 73 38 38
Fax : 05 56 59 26 09
chateau-lagrange@chateau-lagrange.co
www.chateau-lagrange.com



Magnifique propriété viticole, Château Lagrange s'étend sur 157 hectares d'un seul tenant, dont 118 de vignes totalement situées sur l'appellation Saint-Julien. Son terroir se compose des graves anciennes du Günz, tantôt fines, tantôt grossières et mêlées de sable ou de l'argile ferrugineuse, le vignoble et ses vins jouissent depuis longtemps d'une grande renommée internationale.



Terroir et vignoble sont les bijoux de la propriété

Avec une altitude de 24 mètres, le centre du domaine est le point culminant de Saint-Julien. La conduite du vignoble respecte les façons culturales traditionnelles : un palissage médocain sur trois fils, un éclaircissage des grappes en juillet avec effeuillage. Tradition bien sûr, car Château Lagrange produit du vin depuis le XIX^{ème} siècle et fut classé 3^{ème} Grand Cru dès 1855 à son apogée. Malgré des conditions difficiles, au niveau économique et biologique (dont la crise du Phylloxéra) au début du XX^{ème} siècle, le château a retrouvé depuis une trentaine d'années le lustre qui était le sien et sa renommée.

L'entreprise familiale Suntory, leader japonais des boissons et spiritueux et propriétaire des lieux depuis 1983, n'est pas étrangère à cette renaissance. L'ascension remarquable du groupe Suntory s'explique par le principe, défendu depuis toujours, de privilégier la qualité dans les domaines-clés de ses activités que sont la production, la distribution

et l'environnement culturel. « Préserver l'harmonie entre l'homme et la nature » est la raison d'être du groupe. Marcel Ducasse est alors recruté aux côtés de Kenji Suzuta pour conduire la profonde restructuration du vignoble et entamer la rénovation spectaculaire du domaine. Cette première étape constitue la renaissance de CHATEAU LAGRANGE. Aujourd'hui un nouveau tandem, Matthieu Bordes et Keiichi Shiina, poursuit cette quête de l'excellence. Une deuxième phase d'investissements a démarré dès le millésime 2008 offrant à Lagrange les moyens de poursuivre ses ambitions : produire des vins racés, élégants et éclatants, dans la lignée des grands Saint-Julien. Dans le même temps, sa jeune et dynamique équipe dirigeante poursuit ses recherches et met en œuvre des méthodes de production plus respectueuses de l'environnement.

La complexité et l'élégance recherchées

Au Château Lagrange, les vendanges sont entièrement manuelles et conduites par parcelle à leur maturité optimale, en fonction des cépages, de l'âge des vignes, et des types des terroirs. Suivent le tri sur table et le tri optique des baies de raisins. Les techniques innovantes de vinification, le travail parcellaire, puis l'élevage systématique en barriques bordelaises de chêne français confèrent complexité et élégance aux trois vins : Château Lagrange et Les Fiefs de Lagrange, le second vin et Les Arums de Lagrange, un des rares Bordeaux blanc en Médoc ! Les soins extrêmes apportés à la vigne, aux vinifications et à l'élevage donnent naissance chaque année à des vins puissants et élégants, et de grande garde.

Château Lagrange se déguste, et se vit aussi, car ce domaine à découvrir développe un œnotourisme d'excellence.

© Presse Actuelle



Publi-rédactionnel