



## Dossier : Château Lagrange, 30 ans d'influence japonaise

### Dégustation verticale de 1985 à 2012 : les commentaires de Bernard Burtschy

#### 1985

Le millésime 1985 a la réputation d'avoir été toujours très bon et il marque le retour de Lagrange parmi les grands vins. **La robe est largement tuilée** dans la masse et le nez est un peu évolué, mais la bouche est souple et ample, épicée, d'une belle longueur. **Le vin est à son apogée et il le restera encore pendant de longues années.**

#### 1986

**Le millésime 1986 est un grand classique médocain** avec une belle masse tannique à fondre. La robe est tuilée et le vin présente une petite évolution au nez. La bouche est souple, bien structurée avec un joli moelleux, d'une bonne longueur. Joli potentiel de garde. 57% de cabernet-sauvignon et 43% de merlot.

#### 1988

1988 est un millésime de bonne densité, mais tardif, les vendanges ont eu lieu du 3 au 19 octobre. **Le 1988 est un vin dense et relativement jeune**, les tannins sont fermes, il dispose encore de la marge et surtout un beau potentiel d'évolution. 57% de cabernet-sauvignon et 43% de merlot.

#### 1989

**1989 est un grand millésime chaud** avec des vendanges précoces et très ensoleillées. Le vin est souple, charmant, très plein avec de belles notes épicées, du moelleux, du charme. Il a pris une vraie profondeur et une belle évolution est prévisible. 59% de cabernet-sauvignon et 41% de merlot.

#### 1990

1990 est aussi un grand millésime chaud. **Le nez est un peu animal et le vin est moelleux**, charmeur avec de la suavité et de belles notes épicées. Il a toujours été considéré comme une grande réussite de Lagrange, mais il pourrait maintenant être dépassé par le splendide 1989. 55% de cabernet-sauvignon et 45% de merlot.

#### 1994

1994 est un millésime précoce, et la vendange des merlots s'est effectuée sous la pluie. Le vin est de bonne densité avec un beau cabernet-sauvignon, le merlot est plus effacé, ce qui lui a donné pendant longtemps un caractère assez ferme

aujourd'hui discipliné. **Il s'agit d'une belle réussite un peu méconnue de Lagrange.** 57% de cabernet-sauvignon et 43% de merlot.

1995

1995 est un bon millésime avec quelques pluies éparses avant les vendanges. Un peu animal par son merlot, **le vin est ample, assez charnu, il possède encore une petite réserve tannique**, les petits-verdots donnent une petite dureté qui n'est pas encore entièrement effacée. Belle bouteille qui joue la rondeur et la souplesse. 44% de cabernet-sauvignon, 43% de merlot et 13% de petit-verdot.

1996

1996 est un beau millésime ensoleillé, mais frais. Le vin est serré et dense, encore jeune avec des tannins dus à ses superbes cabernets-sauvignons, **l'ensemble est de belle longueur et a gardé une belle fraîcheur.** Superbe finale classieuse. Une belle bouteille qui possède un gros potentiel, une grande réussite. 57% de cabernet-sauvignon, 36% de merlot et 7% de petit-verdot

1997

1997 est un millésime précoce, mais avec une floraison hétérogène. Le climat tropical d'août lui a donné une acidité basse, **le vin est souple et charmeur, très agréable aujourd'hui**, mais pas très concentré. A priori, son potentiel de garde est limité, buvez-le sur son charme présent. 50% de cabernet-sauvignon, 33% de merlot et 17% de petit-verdot

1998

Issu d'un millésime contrasté, juillet froid, beau mois d'août, septembre pluvieux au début, le vin est dense, serré, un peu austère, encore un peu tannique et aussi très frais. **Le vin n'est pas encore entièrement à son apogée et son évolution est lente.** Belle évolution prévisible pour un grand classique de Lagrange. 65% de cabernet-sauvignon, 28% de merlot et 7% de petit-verdot

1999

Millésime contrasté avec des pluies abondantes et une belle récolte, mais aussi des vendanges un peu pluvieuses, **le millésime 1999 a engendré un Lagrange charmeur et suave**, certes pas de très longue garde, mais facile à boire, moins dense que 1998 qui est son antithèse. Un 2000 en moins dense.

2000

**Le millésime 2000 a été très médiatisé** et Lagrange 2000 est à la hauteur. Le vin est souple, rond, suave, charmeur, pas d'une concentration phénoménale mais élégant. La maturation du millésime a été lente, les mois d'août et de septembre sont beaux, d'où le beau fini. Un vin soyeux qui est aujourd'hui à son meilleur. 76% cabernet-sauvignon et 24% de merlot.

2001

Toujours dans l'ombre du médiatique millésime et charmeur 2000, le millésime 2001 n'a pas eu la réputation qu'il méritait, sûrement en raison d'une certaine austérité dans sa jeunesse. **Lagrange 2001 est un vin dense, assez tannique avec un beau fond**, des notes épicées, encore beaucoup de réserve. Pour les patients, il dépassera le 2000 quand il aura entièrement fondu ses tannins un peu proéminents. 62% cabernet-sauvignon, 27% de merlot et 11% de petit-verdot.

2002

Lagrange 2002 est un vin souple et charmeur, à point aujourd'hui. Le vin ne possède pas sa matière habituelle en raison d'un mois de septembre d'août pluvieux, mais il a fait beau en septembre, ce qui lui assure sa belle suavité. **Il est aujourd'hui à son meilleur.** A terminer sans se presser. 54% cabernet-sauvignon, 33% de merlot et 13% de petit-verdot.

2003

En raison de conditions caniculaires de juin à fin août, Lagrange 2003 est un vin ample, suave, très charmeur, d'acidité basse, mais il ne manque pas de fraîcheur, **les tannins sont encore présents, mais couverts par une belle matière.** Malgré les apparences, Lagrange 2003 sera un vin de bonne garde grâce à sa belle concentration. Une grande bouteille. 57% cabernet-sauvignon, 33% de merlot et 10% de petit-verdot.

2004

Avec les conditions atmosphériques un peu difficiles de millésime, les arômes du 2004 sont un rien végétaux, mais le vin possède une bonne densité avec une trame tannique encore présente et un joli fruit. **Patientez encore quelques années si vous aimez les vins accomplis et n'hésitez pas à le décanter avant le service.** 54% cabernet-sauvignon, 36% de merlot et 10% de petit-verdot.

2005

Lagrange 2005 est un vin dense et serré, concentré, peu causant. Très sec, le millésime 2005 a engendré un vin d'un grand potentiel, encore assez tannique malgré une forte présence du merlot, d'une belle longueur. **C'est un vin de grande garde, pas encore à son apogée**, qui entrera dans la légende du château avec un équilibre 46% cabernet-sauvignon, 45% merlot et 9% de petit-verdot.

2006

**Issu d'un millésime très contrasté, Lagrange 2006 est dense**, tannique, serré, avec une belle matière. Il faut encore patienter pour arrondir quelques angles tanniques dus à 59% de cabernet-sauvignon, les 41% de merlot étant entièrement masqués. **Il sera bien meilleur dans cinq ans.**

2007

L'été 2007 a été frais, d'où un vin assez léger, de bonne facture, avec encore une petite réserve tannique (68% de cabernet-sauvignon et 9% de petit-verdot), mais **il possède du charme.** On peut commencer à le déguster.

2008

Tout comme en 2007 mais dans une moindre mesure, un mois d'août pluvieux a empêché une concentration des baies. **Aujourd'hui, le vin est souple, assez léger, charmant, avec une petite pointe de verdure et de sécheresse.** Le vin est loin de

révéler tout son potentiel, patientez encore quelques années, cinq ans minimum. 72% cabernet-sauvignon, 26% de merlot et 2% de petit-verdot.

2009

**Issu d'un millésime exceptionnel**, Lagrange 2009 est un beau vin souple et charmant avec un joli moelleux, une belle matière, du volume, les tannins sont fins, l'ensemble de belle longueur. **Un grand vin construit** avec 73% de cabernet-sauvignon et 27% de merlot qui est loin de développer tout son potentiel.

2010

2010 est un millésime exceptionnel, très différent du 2009. Lagrange 2010 est un vin dense. **La robe est largement tuilée dans la masse et le nez est un peu évolué**, mais la bouche est souple et ample, épicée, d'une belle longueur. Le vin est à son apogée et il le restera encore pendant de longues années. 75% de cabernet-sauvignon et 25% de merlot.

2011

Millésime précoce, **Lagrange 2011 est un vin souple et charmeur avec de la suavité**, un joli fruit, de la fraîcheur aussi, pas très corpulent, mais a il gagné en élégance depuis sa mise en bouteille. 62% cabernet-sauvignon, 32% de merlot et 5% de petit-verdot.

2012

Le millésime 2012 est un tardif et le vin n'est pas encore en bouteille. **Il se présente avec un joli fruit**, des tannins fins, une honnête matière. 62% cabernet-sauvignon, 32%

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o111126-chateau-lagrange-30-ans-d-influence-japonaise/degustation-verticale-de-1985-a-2012-les-commentaires-de-bernard-burtschy#ixzz2wadiQzqy>