



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

2020

TERROIR

Totalement situé sur la commune de Saint-Julien, le vignoble de Château Lagrange s'étend sur 118 ha de vignes en rouge d'un seul tenant plantées sur deux croupes de graves, orientées nord-sud. Le domaine possède un sous-sol argilo-calcaire, un sol silico-graveleux, et le climat y est tempéré et océanique.

LE MILLÉSIME

2020 est gravée à jamais dans la mémoire collective, c'est une année singulière en tout point. Avec la crise sanitaire, les habitudes de travail ont quelques peu été perturbées: la capacité à s'adapter fût salvatrice pour le domaine et nos équipes afin de tenir le cap. Nous enregistrons comme en 2019 une pluviométrie totale record. L'hiver doux favorise un débourrement précoce, une avance que nous garderons jusqu'aux vendanges. Les baies sont petites, avec des peaux très riches en polyphénols. Les Merlots sont magnifiques et opulents, accentués par les rendements historiquement faibles cette année. Nous décidons de nous arrêter 4 jours avant de ramasser les Cabernets du domaine pour parfaire leurs tanins et leurs arômes : ils apportent puissance, fraîcheur et longueur.



Assemblage	74% Cabernet Sauvignon 24% Merlot 2% Petit Verdot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds de vigne / hectare
Vendanges	Du 16 Septembre au 2 Octobre 2020 Vendanges manuelles. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique.
Vinification	Sélection parcellaire et intra parcellaire 102 cuves inox thermorégulées pour 103 parcelles de vignes Capacité des cuves variable : De 36 à 220 hl Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins Vinification à 26-28 °C pendant 18 à 25 jours Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage Fermentation malolactique par co-inoculation
Age moyen des vignes	45 ans
% de grand vin	38%
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 21 mois 50 % de barriques neuves Collage aux blancs d'œufs en barrique Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2025 – 2050

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Ce 2020 est un millésime de vigneron et de contraste qui se caractérise par la plus petite récolte du domaine depuis 30 ans. Tant de fraîcheur dans le millésime le plus chaud de l'histoire moderne démontre le pouvoir tampon de notre terroir. La précision du fruit se révèle avec des notes de griotte, cassis, réglisse. La structure tannique tendue nous rappelle la grandeur du 2010, avec un milieu de bouche plus onctueux, plus aimable. D'un grand classicisme, il pourra cependant être dégusté plus rapidement sans perdre son aptitude remarquable au vieillissement. Un vin ciselé, éclatant et d'une grande pureté.

