



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

2011

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

Un climat inhabituel avec des mois d'avril et mai exceptionnellement chauds et secs. Juin, juillet et août sont plus « océaniques », alternant périodes très chaudes et épisodes pluvieux. Septembre retrouve la clémence que nous avons ces dernières années.



Assemblage	62% Cabernet Sauvignon 32% Merlot 6% Petit Verdot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds par hectare
Vendanges	Du 15 Septembre au 5 Octobre 2011 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 15 à 22 jours Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage Fermentation malolactique par coinoculation
Age moyen des vignes	40 ans
% de grand vin	43%
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 21 mois. 60 % de barriques neuves Collage aux blancs d'œufs en barrique Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2017 - 2030

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Beaucoup plus accessible que le millésime 2010, Lagrange 2011 présente des notes de cassis et de cerise légèrement poivrées. Les notes boisées s'intègrent parfaitement avec une dominante moka et caramel. Il se révèle charnu à l'attaque, pourvu d'une acidité intéressante et d'une structure tannique tendue. La finale est longue, c'est un vin approchable assez rapidement mais au potentiel de garde remarquable.

