

Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2017

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

2017 est un millésime précoce et contrasté. La pluviométrie totale se situe en dessous de la moyenne des vingt dernières années. Le mois d'avril est particulièrement sec, l'absence de perturbation océanique engendre des nuits fraîches qui conduisent à une forte gelée le 27 avril. La floraison se déroule admirablement bien. Le printemps est chaud avec une pluviométrie dans les moyennes. L'été est chaud et sec jusqu'au 8 septembre. Un travail inédit est réalisé dans les vignes : le marquage de 250 000 pieds gelés à la véraison afin de faciliter la sélection intra-parcellaire pendant les vendanges.



Assemblage	50% Merlot 47% Cabernet Sauvignon 3% Petit Verdot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds par hectare
Vendanges	Du 13 septembre au 4 Octobre 2017. 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	29 ans
% de second vin	45%
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 14 mois. 20 % de barriques neuves Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2020 - 2035

LE MOT DE L'OENOLOGUE

Couleur intense pour ce millésime qui restera l'une des plus faibles productions de Fiefs de Lagrange du domaine. Le nez est intense sur des notes de cassis, cerise et framboise. Étonnant de fraîcheur, le vin présente des tanins soyeux et un potentiel de garde certain. Ce millésime vous surprendra par son élégance et son accessibilité.

