



PAGUS DE LAGRANGE

HAUT-MEDOC

2022

TERROIR

Situé sur les communes voisines de Saint Julien : Cussac Fort Médoc, et Saint Laurent de Médoc, ce vignoble planté en Cabernet Sauvignon et Merlot représente environ 13 hectares et comporte une croupe de graves argileuses orientées est-ouest. Le sous-sol y est argilo-calcaire et le climat tempéré et océanique.

LE MILLÉSIME

Le pouvoir de résilience de la vigne sur les terroirs de graves du domaine dans des conditions climatiques uniques n'a pas encore montré ses limites en 2022 ! Une fois encore nous pouvons affirmer qu'il détient les ressources pour affronter les aléas climatiques frôlant parfois les extrêmes. Les nuits rafraichissantes ont permis de tamponner les températures diurnes exceptionnelles sur le millésime le plus chaud enregistré à Bordeaux. Les raisins sont uniques, petits et concentrés, mûrs et dotés d'une acidité déconcertante. Nous récoltons peu mais nous récoltons grand ! Nous prenons la mesure de pouvoir écrire l'une des plus belles pages de l'histoire du domaine : Force est de constater que Bordeaux a produit peut-être le plus grand millésime des cinquante dernières années.



Assemblage	50% Cabernet Sauvignon 50% Merlot
Densité de plantation	De 6 700 à 8 700 pieds par hectare
Vendanges	Du 8 au 30 septembre 2022. Vendanges manuelles. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique.
Vinification	Sélection parcellaire et intra parcellaire 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
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 12 mois dans des barriques de 2 à 4 vins Assemblage final avant la mise en bouteille

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Une qualité jusqu'ici inégalée, conforme en tous points à ce que nous pouvions espérer réaliser sur un si beau millésime ensoleillé! Le nez est intense sur des notes de fruits rouges et noirs persistants. Onctueux et charnu, ce vin présente une structure remarquable. On y perçoit à la fois la richesse du millésime et la fraîcheur essentielle à son équilibre. Ce 2022 démontre particulièrement le savoir-faire de nos équipes et la résilience de nos terroirs.

