

# Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2019

## 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

2019 comme 2018 restera inscrit comme un millésime très contrasté. Un printemps humide et froid suivi d'un été chaud et sec avec un ensoleillement record ! Les vendanges 2019 sont les plus longues que nous ayons connues. Le poids des baies est le plus faible observé à Lagrange depuis 36 ans. Nous prenons le pari de nous arrêter entre les Merlots et les Cabernets jugeant ces derniers avec des maturités phénoliques décalées par rapport à la maturité technologique. Il ne faut pas se précipiter mais goûter quotidiennement les baies pour voir les peaux s'affiner et les arômes se dévoiler : nous avons récolté les raisins les plus riches dans l'histoire moderne du domaine.



|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Assemblage</b>             | 53% Cabernet Sauvignon<br>44% Merlot<br>3% Petit Verdot  |
| <b>Densité de plantation</b>  | De 8 700 à 10 000 pieds par hectare  |
| <b>Vendanges</b>              | Du 18 Septembre au 14 Octobre 2019<br>Vendanges manuelles. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique.   |
| <b>Vinification</b>           | Sélection parcellaire et intra parcellaire<br>102 cuves inox thermorégulées pour 103 parcelles de vignes<br>Capacité des cuves variable : De 36 à 220 hl<br>Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins<br>Vinification à 26-28 °C pendant 18 à 25 jours<br>Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage<br>Fermentation malolactique par co-inoculation |
| <b>Age moyen des vignes</b>   | 28 ans   |
| <b>% de second vin</b>        | 70%  |
| <b>Elevage</b>                | Assemblage précoce des cépages en Janvier<br>Elevage de 13 mois<br>20 % de barriques neuves<br>Assemblage final avant la mise en bouteille   |
| <b>Fenêtre de dégustation</b> | 2022-2040  |

## LE MOT DE L'OENOLOGUE

Les Fiefs de Lagrange 2019 vous surprendra par l'harmonie qu'il dégage ! Le nez exprime un mélange subtil de fruits rouges et noirs, relevé par quelques notes épicées. La bouche est gourmande, onctueuse. Une fraîcheur agréable assure un bon équilibre et une accessibilité à la dégustation quasi immédiate. Mais ne vous méprenez pas, ce vin continuera de vous émerveiller pendant les 20 prochaines années !

