



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

2023

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

Les apparences furent trompeuses en 2023 : Les précipitations se sont étalées principalement en dehors de la période de croissance de la vigne, et ont permis de reconstituer les réserves hydriques des sols. Nous avons eu à l'arrivée une année chaude et précoce qui a conduit à une maturité parfaite des raisins ! Le savoir-faire des équipes techniques a permis de déjouer les pièges du mois de juin pour préparer au mieux la saison estivale et la récolte. La sérénité des vendanges pouvait se lire sur les visages rayonnants des équipes, enfin récompensées par une récolte généreuse et un parfait état sanitaire des raisins. On ne compte pas moins de 113 lots au total, c'est un record qui nous permet d'affiner plus encore le travail de précision des assemblages.



Assemblage	84% Cabernet Sauvignon 16% Merlot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds de vigne par hectare
Vendanges	Du 13 septembre au 7 octobre 2023. 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
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	2027 - 2060

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Les Merlots qui représentent 16% de l'assemblage sont mûrs, riches, et viennent contraster avec la densité, la fraîcheur, la concentration des 84% de Cabernets Sauvignon. Deux univers qui à la fois s'opposent, se complètent, et créent une tension dans le vin. Au nez, des notes de fruits frais dominant tels que le cassis, la griotte et la réglisse. Les vins de presse, essentiels à l'élaboration d'un grand vin, sont somptueux. Ils donnent aux vins une troisième dimension nécessaire pour traverser les âges. Une sélection significative, avec 42% de Château Lagrange produit, nous permet de garantir un vin d'une qualité irréprochable. Si pour certains le challenge de ce magnifique 2023 sera d'exister aux côtés de l'exceptionnel 2022, il reste pour nous un millésime remarquable à bien des égards, et célèbre de la plus belle des manières 40 années sous la bienveillance de notre propriétaire japonais.

