



LES ARUMS DE LAGRANGE

BORDEAUX

2023

HISTOIRE

Historiquement, de nombreux châteaux du Médoc produisaient un vin blanc principalement destiné à l'autoconsommation ou aux réceptions sur place. Le Château Lagrange en faisait partie jusqu'au début des années 60. A partir du millésime 1996 il est décidé de renouer avec la tradition et de mettre sur la place de Bordeaux un vin blanc sec d'AOC Bordeaux dénommé « Les Arums de Lagrange ».

TERROIR

D'une superficie de 11 hectares répartis sur les communes de Cussac Fort Médoc et Saint Laurent Médoc, ce vignoble de vignes blanches est situé sur deux terroirs distincts de sables graveleux et d'argiles calcaires. L'élaboration est orientée de manière à produire un vin élégant et délicat, au corps bien proportionné, sans acidité excessive.

LE MILLÉSIME

Ce sera pour la deuxième année consécutive la date du 29 août qui annonce le début des vendanges pour les raisins blancs du Château Lagrange. Le sourire se lisait sur les visages de nos équipes avec la récolte des Sauvignons Gris. Après un été peu pluvieux et des températures dans la moyenne haute, les chaleurs de fin août ont permis une maturité du fruit très homogène et une belle concentration des baies. L'arrivée des nuits fraîches permet de conserver la fraîcheur nécessaire. Les premiers jus sont très aromatiques, avec des notes de pamplemousse, de citron. Les vins blancs 2023 s'annoncent d'anthologie au Château Lagrange !



Assemblage

73% Sauvignon Blanc
12% Sauvignon Gris
15% Sémillon

Densité de plantation

De 6 700 à 8 700 pieds par hectare

Vendanges

Du 29 août au 8 septembre. Vendanges manuelles à la fraîcheur du matin, tri manuel.

Vinification

Extraction douce par pressurage en grappes entières
Débourbage de 12h après passage au froid
Fermentation en barrique de 225 L
Pas de Fermentation malolactique
Sélection parcellaire et intra parcellaire
Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins

Elevage

Elevage de 7 mois en barrique avec 40 % de barriques neuves
Assemblage final avant la mise en bouteille

LE MOT DE L'OENOLOGUE

La gourmandise est à l'honneur pour ce millésime 2023. Le nez est complexe, révélant des notes d'ananas, de pêche, de poire, ainsi qu'une délicate touche vanillée. Les 15% de Sémillon dans l'assemblage donnent à ce vin une bouche ronde, harmonieuse, et particulièrement expressive. Les Arums 2023 vous surprendra par sa fraîcheur et son équilibre.

