



LES ARUMS DE LAGRANGE

BORDEAUX

2025

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 ».

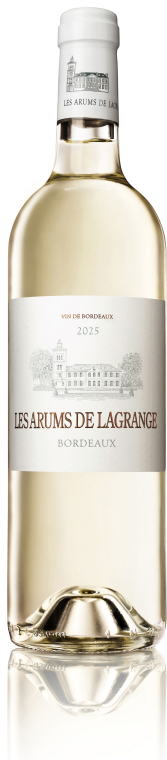
TERROIR

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 harmonieux, élégant et délicat, au corps bien proportionné, sans acidité excessive.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2025 se distingue par une précocité exceptionnelle, avec les vendanges les plus tôt jamais enregistrées au domaine. Dans un contexte climatique résolument solaire, la vigne a connu une maturation rapide, favorisant la concentration des raisins et un rendement plus faible. Les terroirs ont toutefois pleinement joué leur rôle régulateur. Les sols calcaires à Saint Laurent Médoc ont permis de préserver des équilibres essentiels, en maintenant un bon niveau de fraîcheur malgré les conditions de l'année.

Ce millésime illustre ainsi une belle convergence entre maturité et tension, offrant des raisins à la fois concentrés et équilibrés. Il se distingue par une grande expressivité, révélant l'éclat du fruit, et s'appréciera pleinement dans sa jeunesse.



Assemblage

79% Sauvignon Blanc
14% Sémillon
7% Sauvignon Gris

Densité de plantation

De 6 700 à 8 700 pieds par hectare

Vendanges

Du 27 août au 3 septembre 2025. 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, 50% dans des barriques de 1 vin, 40 % de barriques neuves, 10% en amphore
Assemblage final avant la mise en bouteille

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Très expressif, Les Arums 2025 dévoile une dominante de fruits mûrs et généreux, presque confits. On y retrouve des notes de pêche blanche juteuse, de poire et d'abricot, offrant un caractère gourmand immédiatement séduisant. De délicates nuances de verveine et de fleurs blanches, relevées par une subtile touche anisée, complètent harmonieusement l'ensemble. Des zestes d'agrumes prolongent la fraîcheur et soutiennent une belle tension. L'élevage de sept mois en barriques s'intègre avec discrétion, apportant rondeur et texture, tout en laissant s'exprimer pleinement la richesse et la gourmandise du fruit.

