



PAGUS DE LAGRANGE

HAUT-MEDOC

2025

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 3 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

2025 était un millésime attendu, les années se terminant par le chiffre 5 ayant la réputation d'annoncer de grands vins. Année solaire à la météo clémente, marquée par un hiver doux puis un été chaud et sec, elle a offert à la vigne des conditions idéales.

Les baies, exceptionnellement petites, ont concentré couleur, tanins et intensité tout en préservant une fraîcheur essentielle grâce aux températures plus modérées de septembre. Le défi n'a pas été de révéler le potentiel du millésime, mais d'en maîtriser la puissance, en recherchant l'équilibre plutôt que l'exubérance. La nature en donnant moins, a donné mieux.



Assemblage | 57% Cabernet Sauvignon
43% Merlot

Densité de plantation | De 6 700 à 8 700 pieds par hectare

Vendanges | Le 4 septembre 2025 pour les merlots et le 19 septembre 2025 pour les cabernets sauvignon

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

Eleveage | Assemblage précoce des cépages en janvier
Eleveage de 12 mois, 90% dans des barriques de 2 à 4 vins, 10% en amphore
Assemblage final avant la mise en bouteille

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Pagus de Lagrange 2025 franchit un cap et affirme plus que jamais son style. Issu d'un îlot de vignes aujourd'hui pleinement à maturité en Haut-Médoc, ce millésime compte parmi les plus aboutis de Pagus de Lagrange. Le nez s'ouvre sur une belle intensité de fruits noirs mûrs tels que le cassis, la mûre, la cerise, relevée par une fraîcheur nette qui apporte équilibre et précision. La trame reste vive et soutient un ensemble harmonieux. Un véritable vin de plaisir, accessible dès aujourd'hui par sa buvabilité immédiate, tout en offrant une certaine sophistication qui marque une nouvelle étape dans l'histoire de Pagus.

