

Château Lalande

Millésime 2023

Adaptabilité et engagement, clés pour un millésime 2023 réussi !

L'hiver légèrement plus froid que l'an passé a laissé place à un printemps plus chaud permettant un débourrement à la fin du mois de mars. A la chaleur précoce ont succédé des vagues de froid atypiques, accompagnées de pluies sporadiques, souvent intenses, ayant pour conséquence une pression mildiou importante.

La floraison s'est déroulée dans des conditions estivales particulièrement favorables à la nouaison. La véraison précoce qui a eu lieu de mi-juillet à fin juillet a laissé place à un mois d'août imprévisible (débuté par de la fraîcheur pour prendre ensuite un virage caniculaire). Les températures estivales furent salutaires pour atteindre une très belle maturité.

« Face à ces conditions météorologiques difficiles, notre capacité d'adaptation a été déterminante pour l'élaboration d'un bon millésime 2023. C'est un millésime généreux, ayant bénéficié d'excellentes conditions de maturation, montrant une nouvelle fois la résilience de la vigne face à des conditions climatiques extrêmes. Il en résulte des vins colorés, dotés d'une belle intensité aromatique, mûrs, riches mais sans excès et parfaitement équilibrés ! »

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2024



CHÂTEAU LALANDE 2023

Dates de récolte : 12 Septembre au 26 Septembre 2023

Assemblage : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Elevage : 12 mois, 25% barriques neuves

Date de mise en bouteille : du 7 au 9 Avril 2025

Rendement : 55 hl/ha

Production : 53.000 bouteilles

Degré alcoolique : 13.5%

LA PROPRIETE

Surface : 15,5 ha

Sol : Sablo-graveleux

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

Taille : Guyot double

Vinification : Macération préfermentaire à froid (48h). Vinification traditionnelle parcellaire en cuves béton & métalliques. Cuvaion de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve.

Elevage : 12 mois en barriques, % bois neuf selon millésime, sélection de tonneliers.

Propriétaire : Jean-Paul Meffre

Oenologue conseil : Christophe Ollivier