



Appellation
Pomerol

Surface plantée
9 hectares

Encépagement
100% Merlot

Age moyen des vignes
25 ans

Types de sols
Graves sur argile, et argile ancienne,
bleue, profonde

Viticulture
Certifiée HVE 3
Culture raisonnée
Travail des sols (4 façons)
Travaux en vert manuels adaptés aux
conditions climatiques

Vendanges
Manuelles
Double tri : manuel et optique

Dates de vendanges
Du 18 au 20 septembre 2020

Vinification
Traditionnelle, en cuves inox & béton
thermo-régulées
Macérations et extractions douces et
contrôlées

Elevage
16-18 mois en barriques de chêne
français (30% neuves)

Assemblage du millésime 2020
100% Merlot

■ Château LAGRANGE

Pomerol

Cette propriété, achetée en 1953 par les Établissements Jean-Pierre Moueix à M. Pecresse, également propriétaire du Château Trotanoy, se situe sur la bordure nord du fameux plateau de Pomerol, contigu à d'illustres voisins.

Le vignoble, planté sur des sols lourds et argileux, est travaillé de manière traditionnelle avec grande attention (labourage des sols, éclaircissage et effeuillage). Après une cueillette manuelle à parfaite maturité, les moûts fermentent dans des petites cuves en ciment et en inox. L'élevage se poursuit en barriques de chêne.

Le vin de Château Lagrange, charmant dès sa jeunesse, mêle la rondeur et la générosité, la souplesse et le fruit, dans une très belle expression des sols de Pomerol.

■ Millésime 2020

L'hiver 2019-2020 a été le plus chaud en France depuis le début du XX^{ème} siècle. Il succède à un automne 2019 très humide qui a permis de refaire les réserves en eau. Les mois de janvier et février 2020 sont exceptionnellement chauds et secs, entraînant un débourrement précoce à partir du 22 mars.

Le printemps, d'une grande douceur, est très arrosé, avec des cumuls qui dépassent largement la norme. La floraison, du 12 au 22 mai, est très précoce. La nouaison se passe bien et laisse présager d'une belle récolte. Une vendange en vert et un toilettage précis au début de l'été permettent de gommer les irrégularités de la sortie et d'équilibrer la charge.

L'été est exceptionnellement chaud et sec, il ne pleut quasiment pas en juillet. Nous adaptons nos façons culturales en fonction. L'argile profonde de Château Lagrange permet aux vignes de puiser dans les réserves hydriques accumulées pendant l'hiver et ainsi de ne pas souffrir de la sécheresse. La véraison se déroule du 14 au 29 juillet. Les pluies de mi-août sont les bienvenues et assurent la quantité d'eau nécessaire pour une bonne maturité. À partir de fin août, les nuits fraîches relancent l'accumulation de sucres et des anthocyanes tout en freinant la dégradation des acides.

Nous vendangeons sereinement du 18 au 20 septembre.