

Château Lalande

Millésime 2021

Un millésime de terroir

Le printemps, marqué par des gelées localisées dans la région, a été frais et humide. L'estuaire de la Gironde a toutefois joué un rôle protecteur pour nos terroirs, permettant ainsi à notre vignoble d'échapper à ces aléas climatiques.

Les conditions climatiques ont été particulièrement favorables au développement du mildiou dont la pression est restée très importante tout au long de la campagne.

La saison estivale, lente à s'installer, s'est prolongée avec un bel ensoleillement et un mois d'août assez sec mais sans pic de chaleur. Ces conditions, favorables à une maturation lente et optimale, ont conduit à une récolte plus tardive que l'an passé et aussi peu abondante.

Le millésime 2021 se caractérise par le retour d'un millésime classique et technique où l'on retrouve la fraîcheur et la structure qui ont fait la renommée des vins de Bordeaux par le passé.

« Après avoir tremblé mais finalement échappé aux gelées printanières, ce millésime a permis de montrer toute notre technicité et notre savoir-faire dans des conditions climatiques plus difficiles que ces dernières années ! Avec un équilibre alcool-acidité plus classique, nos vins à forte dominante de cabernet sauvignon sont très élégants et harmonieux. »

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2022



CHÂTEAU LALANDE 2021

Dates de récolte : 24 Septembre au 6 Octobre 2021

Assemblage : 45% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon

Elevage : 12 mois, 25% barriques neuves

Date de mise en bouteille : Non disponible

Rendement : 35 hl/ha

Production : env. 70 000 bouteilles

Degré alcoolique : 13%

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. Cuvaision 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