



CHATEAU
LYNCH  BAGES

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2020

PROPRIÉTAIRE
Famille CAZES



Surface : 109 hectares

Sol : graves garonnaises

Vendanges : manuelles, avec tri sélectif dans la vigne

Élevage : 18 mois en barriques de chêne français (75 % bois neuf)

Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon, 31 % Merlot, 4 % Cabernet franc, 5 % Petit Verdot

Analyses : Acidité : 4,0 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,73 ; IPT : 93 ; Alcool : 13,41 % vol.

Fiat Lux !

2020 marque l'entrée dans une « nouvelle ère » au Château Lynch-Bages. C'est une récolte historique pour la propriété : la première vinifiée dans les nouvelles installations.

L'hiver se caractérise par des températures douces et des précipitations conséquentes. Après un été particulièrement sec, les 525 mm de pluies survenues entre octobre et décembre 2019 permettent la reconstitution de la réserve hydrique des sols. Ces conditions hivernales clémentes engendrent un débourrement précoce (environ 15 jours d'avance) et globalement homogène dans le vignoble : le 20 mars pour le Merlot et le 26 mars pour le Cabernet Sauvignon.

Les premières fleurs apparaissent aux alentours du 10 mai. Après un début de mois de mai particulièrement pluvieux, les conditions météorologiques chaudes et sèches permettent à la floraison de se dérouler parfaitement en dix jours, ce qui laisse présager une belle récolte. A partir du 19 juin, l'arrêt des précipitations et l'augmentation progressive des températures changent totalement le profil hydrique du millésime. Les conditions sèches, ensoleillées et les amplitudes thermiques observées permettent une maturation optimale des raisins.

Les vendanges démarrent le 14 septembre avec les plantes de Merlot à parfaite maturité et s'étalent sur cinq journées, avant de se terminer par les quatre parcelles de Cabernet franc. Les vendangeurs poursuivent alors par neuf jours de récolte de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot. Les vendanges s'achèvent le 29 septembre.

Les fermentations malolactiques se déroulent ensuite pour un tiers en cuves et deux tiers en barriques. Les premiers assemblages sont réalisés dès la fin novembre.

Façonné dans nos nouvelles installations, 2020 est un millésime de grande concentration. Avec de très beaux tanins, une belle fraîcheur aromatique et des degrés d'alcool modérés, il s'insère dans un modèle plus classique à Bordeaux, après deux millésimes plus chauds. C'est un nouveau grand millésime, qui vient compléter une trilogie avec 2018 et 2019. (Mai 2021).

FAMILLE J-M CAZES

