



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCILD 2020



SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

L'appellation Pauillac est située sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde à environ 40 km au nord de Bordeaux. Bénéficiant de l'influence de l'estuaire et d'une grande diversité de sols originaires du Massif Central et des Pyrénées, Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le Château Lafite Rothschild est situé au nord de l'appellation, à la lisière de Saint-Estèphe. Les meilleurs terroirs de Lafite couvrent les 50 hectares du plateau des Carruades, à l'ouest du Château. Les terres de ce plateau, point culminant de l'appellation Pauillac, sont bien drainées et bénéficient d'une exposition optimale. Ses sols argilo-graveleux offrent un excellent équilibre hydrique et des conditions propices à une maturation optimale du Cabernet Sauvignon. Une parcelle de 4,5 ha sur la commune voisine de Saint-Estèphe comprend une partie des vignes les plus anciennes de la propriété, produisant chaque année un raisin d'une qualité exceptionnelle utilisé pour le Grand Vin.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime est si précoce que nous nous préparons toute l'année à vendanger dès la fin août ! Les vendanges sont la dernière épreuve d'une année sportive, passée le nez rivé entre la station météo et nos rangs de vigne à guetter le mildiou. La pirouette finale du ciel sera l'orage du 15 août et ses 100 mm, nous l'avons regardé, inquiets, sans savoir que nous le bénirions une fois sur la ligne d'arrivée. À la fin août, les contrôles maturité et de degrés semblent sages. Et pourtant, quand on déguste les baies, les aromatiques sont extrêmement expressives, presque en décalage. L'eau de la mi-août a fait effet sur le tard, en relançant la maturation ! La vendange est superbe, les fermentations galopent. Les moûts révèlent un jeune monstre en devenir, tout en retenue, incroyablement racé, mais discipliné.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Pour que la magie du terroir de Lafite opère, c'est avec une extrême précision que l'élaboration du vin est réalisée. La répartition des raisins en cuves bois, acier inoxydable ou ciment est réalisée en fonction des spécificités de chaque parcelle et du degré de maturité du raisin. La fermentation alcoolique se déroule à température contrôlée avec des remontages réguliers destinés à extraire en douceur tous les composés phénoliques. La durée de macération se situe autour de 22 jours. Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français. Lafite dispose de sa propre tonnellerie à Pauillac, la Tonnellerie des Domaines, un facteur qui contribue à son style unique. Chaque barrique est dégustée individuellement et seules les meilleures sont retenues pour l'assemblage final. Le vin est ensuite vieilli en barriques de chêne neuves pendant 15 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie robe noire profonde.

Le nez d'une grande richesse, exprime une belle maturité. Les arômes portés par des fruits noirs délicatement épicés (mûres et cerises noires) sont dominants. De subtiles notes de cacao et de tabac viennent relever l'ensemble. L'attaque pleine, dense et veloutée est accompagnée par des tanins, charnus et puissants, lui conférant une trame d'une grande complexité, tout en longueur et extrêmement savoureuse. L'ensemble, parfaitement équilibré, s'exprime tout en subtilité et incarne parfaitement la plénitude du millésime.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 92%, Merlot 7%, Petit verdot 1%

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

pH : 3,94

Acidité totale : 3,35 g/l