



CHATEAU
LYNCH  BAGES

ECHO DE LYNCH-BAGES

APPELLATION

Paulliac

CLASSIFICATION

2nd vin du Château Lynch-Bages

MILLÉSIME

2020

PROPRIÉTAIRE

Famille CAZES



Surface : 109 hectares

Sol : graves garonnaises

Vendanges : manuelles, avec tri dans la vigne

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français d'un vin

Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

Analyses : Acidité : 3,9 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,78 ; IPT : 80 ; Alcool : 13,03 % 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 deux tiers en cuves et un tiers en barriques. Les premiers assemblages sont réalisés dès la fin novembre.

Echo de Lynch-Bages 2020 présente une robe brillante, aux jolis reflets grenat violacés. Au nez, le fruit est gourmand et expressif. A la dégustation, des notes de fruits rouges frais (groseille et framboise) sont présentes. Le vin est rond, élégant et la trame tannique parfaitement fondue. (Mai 2021)

FAMILLE J-M CAZES

