

Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN
2014

A LA VIGNE

Totalement située sur la commune de Saint Julien, la propriété comporte deux croupes de graves orientées nord-sud. Le sous-sol y est argilo-calcaire et le sol silico-graveleux.

Climat tempéré, océanique. Influencé par les deux masses d'eau que sont d'une part la Gironde et d'autre part la proximité de l'Océan Atlantique. 111 hectares de vigne rouge.

LE MILLESIME : LES FIEFS DE LAGRANGE 2014

Après un débourrement précoce de la vigne à la sortie d'un hiver doux, Un régime climatique instable, constitué d'une succession d'épisodes pluvieux et orageux, rythme la période estivale et ce malgré la deuxième quinzaine de juillet qui fût chaude et sèche. Il aura finalement fallu attendre la fin du mois d'août pour voir enfin s'installer l'été. Une fois de plus le miracle bordelais a eu lieu et l'été indien est enfin arrivé. Un temps chaud et sec s'installe durablement et Lagrange note seulement 7 mm de pluies cumulés sur 40 jours!

Les vendanges se sont étalées sur 23 jours, du 25 septembre au 17 octobre, c'est un record à Lagrange!. « *Nous avons couru un sprint en 2013, il fallait se préparer à une course de fond en 2014! L'assemblage est constitué de 52% de Cabernet Sauvignon, 41% de Merlot et 7% de Petit Verdot.*

CULTURE DE LA VIGNE - CONDUITE DU VIGNOBLE

- Densité de plantation : de 7 500 à 10 000 pieds par hectare
- Palissage médocain sur trois fils avec surface de palissage maximale pour réception du meilleur ensoleillement possible.
- Taille courte de façon à limiter la charge à l'hectare, avec élimination des bourgeons supérieurs (4 à 6 bourgeons par pied en moyenne)
- Labours et façons culturales traditionnels (4 façons minimum par an)
- Traitements phytosanitaires contrôlés
- Eclaircissage en juillet de façon à ne laisser que les grappes qualitatives
- Contrôle de maturité par parcelle
- Vendanges manuelles, raisins triés manuellement, sélection des cuves en fonction des cépages, de l'âge des vignes, des terroirs et de la maturité du raisin.

AU CHAI

VINIFICATION

- 98 cuves de 66hl à 220hl en acier inoxydable thermo-régulées
- Vinification bordelaise traditionnelle à 28 °C
- Remontage journalier modéré ; pigeage et délestage
- Durée de cuvaison de 15 jours à 3 semaines
- Sélection des vins de goutte et de presse
- Fermentations par co-inoculation
- Assemblage des lots et différenciation du Grand Vin (château Lagrange) et du second vin (Les Fiefs de Lagrange) au mois de février, qui suit la récolte.
- Age moyen des vignes ayant produit les Fiefs de Lagrange : 30 ans

ELEVAGE ET MATURATION

- Chais climatisés avec hygrométrie contrôlée
- Température de stockage variable en fonction des saisons (maximum 17 °C)
- 20 % de barriques neuves tous les ans pour les Fiefs de Lagrange
- Durée de conservation en barriques de 13 mois
- Elevage bonde dessus pendant six mois environ avec trois ouillages par semaine
- Maturation complémentaire bonde de côté avec soutirages tous les trois mois
- Collage au blanc d'œufs en cuve
- Assemblage final avant la mise en bouteille

Oenologue conseil : Éric BOISSENOT
Directeur Général : Matthieu BORDES
Directeur Technique : Benjamin VIMAL

NOTE DE DEGUSTATION

Couleur rouge franc avec des reflets pourpres, un nez complexe, une bouche gourmande : voilà comment décrire ce grand millésime de Fief ! Cerise, cassis, réglisse et poivre dominant la palette aromatique. En bouche une certaine fraîcheur mais également de la rondeur qui apporte une certaine élégance. Une belle longueur pour ce vin dont la moyenne d'âge des vignes est de 35 ans. (2017 – 2027)

