



Le Haut Médoc De Lagrange 2012

DESCRIPTION GEOGRAPHIQUE ET GEOLOGIQUE

Située sur la commune voisine de Saint Laurent de Médoc, l'îlot de 19ha comporte une croupe de graves argileuses orientées est-ouest. Le sous-sol y est argilo-calcaire. Climat tempéré, océanique.

LE MILLESIME

Climat complexe marqué par le froid au mois de février, par une succession de vagues de sécheresse aux mois de mars, août, septembre, et par des pluies très intenses en avril, juin et octobre.

Les vendanges des rouges commencèrent le 12 octobre et se terminèrent le 22 octobre 2012 ; elles se concentrèrent sur 4 jours.

L'assemblage est constitué de 70% de Cabernet Sauvignon, 30% de Merlot.

CULTURE DE LA VIGNE - CONDUITE DU VIGNOBLE

- Densité de plantation : de 6 700 à 8 700 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 (7 à 8 bourgeons par pied en moyenne), rendement 40 hectolitres par hectare
- Traitements phytosanitaires contrôlés
- Effeuilage et Eclaircissage en juillet de façon à ne laisser que les grappes qualitatives
- Contrôle de maturité par parcelle
- Vendanges manuelles et machine, raisins triés optiquement, sélection des cuves en fonction des cépages, de l'âge des vignes, des terroirs et de la maturité du raisin.

VINIFICATION

- Cuves de 66hl à 220hl en acier inoxydable thermo régulées
- Vinification bordelaise traditionnelle à 26-28 °C
- Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage
- Durée de cuvaison de 15 jours à 3 semaines
- Sélection des vins de goutte et de presse
- Fermentation malolactique par co-inoculation
- Assemblage des lots au mois de février qui suit la récolte.
- Age moyen des vignes ayant produit le Haut Médoc de Lagrange : 30 ans

ELEVAGE ET MATURATION

- Chais climatisés avec hygrométrie contrôlée
- Température d'élevage 15 °C
- 100 % en barriques chêne français
- Durée de conservation en barriques de 12 mois
- Elevage bonde dessus pendant cinq mois environ avec trois ouillages par semaine
- soutirages tous les trois mois
- Collage aux blancs d'œufs frais
- Assemblage final avant la mise en bouteille

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

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

AU CHAI

A LA VIGNE