



CHÂTEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
SAINT-JULIEN

2015

GEOGRAPHICAL AND GEOLOGICAL DESCRIPTION

Completely situated in the village of Saint-Julien, the estate is spread over two hills with the slopes directed towards the North and the South. The subsoil is of clay and limestone and the topsoil is made of pebbles and gravel. 118 hectares in red vines.

THE VINTAGE

. The blending consists of 75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, and 8% of Petit Verdot.

VINE CULTIVATION

- Planting density: from 7,500 to 10 000 vines per hectare
- « Medocain » fixation on three wires to get the best sun exposure possible
- Pruning to control the yield (4to 6 buds left)
- Controlled phytosanitary treatments. - Thining of the extra grapes in July
- Thinning out of the leaves in July on both sides of the row to improve the air circulation and reduce the level of humidity in the grapes.
- Maturity checking per plot

HARVEST CONDITIONS

In the vines:

- The dry, mild spring weather encouraged the budburst although we cannot say this was an early vintage. The flowering and colour change took place in excellent conditions, around the average dates recorded on the property.
- Long harvest: from Sept 21st to Oct 12th. (22 days)
- Hand picking into individual crates for the 111 hectares
- 120 pickers on average recruited according to the daily needs by a specialised agency, allowing a considerable flexibility of harvest to optimize the ripeness.
- Last sorting grape by grape with an optical camera
- Plot by plot vinification in 102 stainless steel vats of which 80 are small capacity (36 to 123hl)
- Co-inoculation allowing simultaneous alcoholic and malolactic fermentations in the aim of protecting the wine and reducing the manipulation throughout the sensitive phase.

VINIFICATION

- First sorting by hand on whole bunches to eliminate those showing imperfections
- Latest state-of-the-art de-stemmer less damaging for the grapes
- Intra-plot selection thanks to 102 tanks

The contents of vats are selected according to the grape varieties, the age of the vines, the « terroir » and the maturity

- 220hl to 36hl stainless steel vats with thermo regulation
- Moderate pumping-over every day, pigeage. Maceration from 18 days to 25 days.

- Selection of free-run wine and of press wine
- Blending selection of the « Grand Vin » (Château Lagrange) and the second wine (Les Fiefs de Lagrange) in January, following the harvesting. 12% of press wine in Château Lagrange.
- 35% Château Lagrange and 65% Fiefs de Lagrange.
- Average age of the vine producing Château Lagrange: 42 years

MATURING IN BARRELS

- Air conditioned cellars with regulated hygrometry
- 55 % of new oak barrels every year for Château Lagrange, maturing for 21 months
- Maturing with the bung on top for about 6 months (2 top-ups per week)
- Racking every 3 months
- Fining in barrel with fresh egg-whites -- Final blending before bottling

Consultant oenologist: Eric BOISSENOT

General Manager : Matthieu BORDES

Technical Manager : Benjamin VIMAL

TASTING NOTE

Dark purple red with violet hue and almost black core. Aromatic nose with elegant character, dark berries, discreet oak spices and very fine toasting aromas. On the palate full-bodied yet elegant, ripe tannins with velvety character, with a long and fruity finish carried by the bold Cabernet Sauvignon. A powerful and well balanced wine. (2022–2040)



2015

DESCRIPTION GEOGRAPHIQUE ET GEOLOGIQUE

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. 118 ha de vignes en rouge. Climat tempéré, océanique.

LE MILLESIME

Les conditions sèches et douces du printemps ont rapidement favorisé le débourrement de la vigne sans pour autant parler de millésime précoce. La floraison et la véraison se déroulent dans d'excellentes conditions, conformes aux moyennes enregistrées sur le domaine.

Nous commençons à vendanger les merlots le 21 septembre, les cabernets sauvignon le 29 septembre pour finir le 12 octobre. Les vendanges se sont étalées sur 22 jours.

L'assemblage est constitué de 75% de Cabernet Sauvignon, 17% de Merlot et 8% 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.

VINIFICATION

- Sélection parcellaire et intra parcellaire couplée aux 102 cuves inox de capacités variables (36 – 220 hl)
- Vinification bordelaise traditionnelle à 26-28 °C
- Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage
- Durée de cuvaison de 18 à 25 jours
- Sélection des vins de goutte et de presse
- Fermentation malolactique 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.
- 12% de vin de presse dans Château Lagrange.
 - 35% de Château Lagrange et 65% de Fiefs de Lagrange.
 - Age moyen des vignes ayant produit Château Lagrange : 42 ans

ELEVAGE ET MATURATION

- Chais climatisés avec hygrométrie contrôlée
- Température d'élevage 15°C
- 55 % de barriques neuves tous les ans pour Château Lagrange
- Durée de conservation en barriques de 21 mois
- Elevage bonde dessus pendant six mois environ avec deux ouillages par semaine
- Maturation complémentaire avec soutirages tous les trois mois
- Collage aux blancs d'œufs frais en barrique
- Assemblage final avant la mise en bouteille

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

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La couleur est sombre avec des reflets pourpres. Nez aromatique avec des notes élégantes de fruits noirs, finement boisées avec un toasté fondu et discret. L'attaque, charnue et volumineuse, reste très élégante soutenue par des tanins mûrs et veloutés. La finale est longue portée par des cabernets sauvignon racés. Un vin complet, complexe et harmonieux. (2022 – 2040)

AU CHAI



A LA VIGNE