



CHATEAU LAGRANGE

CHÂTEAU LAGRANGE 2018 – SAINT JULIEN

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



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

2018 est un millésime où la pluviométrie totale se situe en dessus de la moyenne des vingt dernières années, principalement dues aux précipitations du premier semestre. La moyenne de températures annuelles compte parmi les plus élevées jamais enregistrées à ce jour sur notre station météorologique. La floraison se déroule parfaitement bien et l'été 2018 est parmi les plus chauds et secs depuis 1996.

Dates de vendanges : du 20 septembre au 13 Octobre 2018. L'assemblage est constitué de **67% de Cabernet Sauvignon, 28% de Merlot et 5 % de Petit verdot**.

CULTURE DE LA VIGNE – CONDITIONS DE VENDANGES

- 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

Les vendanges sont manuelles, les raisins sont triés manuellement et optiquement. La sélection des cuves se fait 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 21 à 28 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
- **54 % de Château Lagrange et 46% de Fiefs de Lagrange**
- Age moyen des vignes ayant produit Château Lagrange : **37 ans**

ELEVAGE ET MATURATION

- Chais climatisés avec hygrométrie contrôlée
- Température d'élevage en chai : 15 °C
- **50 %** de barriques neuves tous les ans pour Château Lagrange
- Durée de conservation en barriques de **21 mois**
- Maturation complémentaire avec soutirages tous les trois mois
- Collage aux blancs d'œufs frais en barrique
- Assemblage final avant la mise en bouteille

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur sombre, cerise noire, cassis, prune fraîche, poivré. L'attaque est gourmande, suave avec une fraîcheur et une accessibilité presque immédiate. Les tanins sont denses, opulents et parfaitement intégrés. Un vin massif, puissant et harmonieux qui pourrait rassembler les caractéristiques d'un 2009 et d'un 2016 réunis. Lagrange 2018 est à ce jour le vin le plus puissant que nous ayons produit. TAV: 14,6% vol pH : 3,53. (2022-2050)





CHATEAU LAGRANGE

CHÂTEAU LAGRANGE 2018 – SAINT JULIEN

Consultant oenologist: Éric BOISSENOT – General Manager: Matthieu BORDES – Technical Manager: Benjamin VIMAL



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 in one block. The subsoil is of clay and limestone and the topsoil is made of pebbles and gravel. 118 hectares in red vines.

THE VINTAGE

In 2018 the total rainfall was above the average of the last two decades, mainly due to the heavy rainfall in the first half of the year. The average temperatures were also among the highest ever recorded by our weather station. The summer was, however, one of the driest recorded at Lagrange since 1996. The hot, dry weather continued through September and October for harvest-time.

The harvest dates : from September 20th to October the 13th 2018. The blending consists of **67 % Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 5 % Petit-Verdot.**

VINE CULTIVATION – HARVEST CONDITIONS

- 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 (4 to 6 buds left)
- Controlled phytosanitary treatments.
- Thinning of the extra grapes in July to select the most qualitative grapes
- 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

Hand-picking into individual crates for the 110 hectares, up to 220 pickers recruited daily allowing a considerable flexibility of harvest to optimize the ripeness. First sorting by hand on whole bunches to eliminate those showing imperfections. Last sorting grape by grape with an optical camera.

VINIFICATION

Plot by plot vinification in 102 thermo-regulated stainless steel vats of which 80 are small capacity (36 to 123hl)

- Co-inoculation allowing simultaneous alcoholic and malolactic fermentations in order to protect the wine and reduce the manipulation throughout the sensitive phase
- Moderate pumping-over every day, pigeage
- Maceration from 21 days to 28 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
- **54 % Château Lagrange and 46% Fiefs de Lagrange.**
- Average age of the vine producing Château Lagrange: **37 years old**

MATURATION IN BARRELS

- Air conditioned cellars with regulated hygrometry
- Temperature of ageing : 15 °C
- **50 %** of new oak barrels every year for Château Lagrange
- Maturation for **21 months**
- Racking every 3 months
- Fining in barrel with fresh egg-whites
- Final blending before bottling

TASTING NOTE

Dark color with purple tint on the rim, black cherry, blackcurrant and fresh prune. Powerful and unctuous with a lot of freshness. This vintage seems to be very approachable and well balanced. Tannins are dense and very silky. This amazing wine looks like a blend between the 2009 and the 2016. 2018 is the ultimate generous wine. TAV: 14.6% vol pH : 3.53. (2022-2050)

