



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

2021

TERROIR

Totalement situé sur la commune de Saint-Julien, le vignoble de Château Lagrange s'étend sur 118 ha de vignes en rouge d'un seul tenant plantées sur deux croupes de graves, orientées nord-sud. Le domaine possède un sous-sol argilo-calcaire, un sol silico-graveleux, et le climat y est tempéré et océanique.

LE MILLÉSIME

2021 enregistre une pluviométrie inférieure à la moyenne des 25 dernières années mais le fait le plus marquant reste la fraîcheur des températures observées tout au long du cycle végétatif, primordiale pour le maintien des équilibres dans les vins. Le travail préparatoire dans les vignes au mois de juin et juillet permet aux raisins de bénéficier de chaque rayon de soleil. Les premiers coups de sécateurs débutent le 27 septembre pour les Merlots sous une météo incertaine mais l'été indien fait son apparition le 4 octobre : Le jour où tout à basculé ! Nous faisons le choix de ne pas nous précipiter et de suspendre les vendanges pendant 2 jours. C'est un pari risqué mais nécessaire pour espérer pouvoir récolter de grands Cabernets! Nous les terminons le 12 octobre, les raisins se sont concentrés, perdant jusqu'à 30% de leur poids, leurs peaux et les tanins se sont affinés et les arômes se sont révélés. Les équilibres du 2021 ne sont pas sans rappeler ceux des vins produits dans la décennie 2000, avec une trame, une qualité de tanins et une précision aromatique plus aboutie. Telle une fenêtre ouverte sur le passé, 2021 restera le millésime néo-rétro par excellence.



Assemblage	84% Cabernet Sauvignon 14% Merlot 2% Petit Verdot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds de vigne / hectare
Vendanges	Du 27 Septembre au 12 Octobre 2021 Vendanges manuelles. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique.
Vinification	Sélection parcellaire et intra parcellaire 102 cuves inox thermorégulées pour 103 parcelles de vignes Capacité des cuves variable : De 36 à 220 hl Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins Vinification à 26-28 °C pendant 18 à 25 jours Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage Fermentation malolactique par co-inoculation
Age moyen des vignes	45 ans
% de grand vin	39%
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 21 mois 50 % de barriques neuves Collage aux blancs d'œufs en barrique Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2025 - 2050

LE MOT DE L'OENOLOGUE

Couleur rouge sombre aux reflets pourpres sur des notes de fruits rouges tels que la fraise ou la framboise. L'attaque est souple et charnue. Avec 84% de Cabernet Sauvignon dans l'assemblage, la structure tannique est puissante mais reste élégante. Une harmonie que l'on retrouve tout au long de la dégustation qui laisse présager une large fenêtre de dégustation.

