



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCCHILD 2022



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

L'appellation Pauillac est située sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde à environ 40 km au nord de Bordeaux. Bénéficiant de l'influence de l'estuaire et d'une grande diversité de sols originaires du Massif Central et des Pyrénées, Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le Château Lafite Rothschild est situé au nord de l'appellation, à la lisière de Saint-Estèphe. Les meilleurs terroirs de Lafite couvrent les 50 hectares du plateau des Carruades, à l'ouest du Château. Les terres de ce plateau, point culminant de l'appellation Pauillac, sont bien drainées et bénéficient d'une exposition optimale. Ses sols argilo-graveleux offrent un excellent équilibre hydrique et des conditions propices à une maturation optimale du Cabernet Sauvignon. Une parcelle de 4,5 ha sur la commune voisine de Saint-Estèphe comprend une partie des vignes les plus anciennes de la propriété, produisant chaque année un raisin d'une qualité exceptionnelle utilisé pour le Grand Vin.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison démarre avec quelques alertes de gel avec notamment une gelée noire le 7 avril donnant -4/-5 degrés sur les secteurs Brèdes et Carruades. Heureusement, on constate peu de dégâts car les Merlot taillés tard sont à une feuille et les Cabernet sont peu ou pas sortis. S'ensuivent un mois d'avril bien arrosé, avec un bon démarrage végétatif, et un mois de mai plutôt sec, avec une vigilance sur le mildiou. La floraison débute fin mai, avec une pousse de la végétation plus rapide que d'habitude. Juin est très pluvieux (110mm), amenant une forte pression mildiou qui sera bien maîtrisée. Une longue période de sécheresse vient ensuite anéantir le mildiou et soumet les vieilles vignes à une forte contrainte hydrique à partir de mi-août. Des événements de canicules ponctuels échaudent dès début juillet certaines parcelles et les épisodes suivants détruisent une partie des plantations de l'année et certains vieux pieds moins vigoureux. Les vendanges démarrent le 1er septembre. Elles se déroulent dans de bonnes conditions et la récolte s'avère très qualitative.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Pour que la magie du terroir de Lafite opère, c'est avec une extrême précision que l'élaboration du vin est réalisée. La répartition des raisins en cuves bois, acier inoxydable ou ciment est réalisée en fonction des spécificités de chaque parcelle et du degré de maturité du raisin. La fermentation alcoolique se déroule à température contrôlée avec des remontages réguliers destinés à extraire en douceur tous les composés phénoliques. La durée de macération se situe autour de 22 jours. Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français. Lafite dispose de sa propre tonnellerie à Pauillac, la Tonnellerie des Domaines, un facteur qui contribue à son style unique. Chaque barrique est dégustée individuellement et seules les meilleures sont retenues pour l'assemblage final. Le vin est ensuite vieilli en barriques de chêne neuves pendant 15 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin qui procure d'extrêmes sensations tellement tout semble en place.

Le nez, encore discret, laisse transparaître l'équilibre du bouquet, porté par le cuir frais, la violette et la cerise. La bouche presque timide de premier abord, dévoile progressivement sa puissance incroyable, parfaitement apprivoisée par des tanins remarquablement soyeux. Elle est si complexe qu'on sait qu'elle nous cache encore beaucoup même si tout est là : puissance, élégance, équilibre. La finale est longue et se termine sur le fil. C'est de la dentelle, un futur monument !

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 94%, Merlot 5%, Petit verdot 1%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,82

Acidité totale : 3,57 g/l