

HAUT MEDOC

Vin Rouge

Notes de dégustation :

Jean Marc Quarin 16,75 // 93

Couleur sombre, intense et pourpre. Nez fin, fruité, frais et floral. Bouche au toucher de suite délicat, façon Margaux. Puis le vin se met à fondre en milieu de bouche, très fruité, savoureux. Puis le vin se met à fondre en milieu de bouche sur un corps élané, très fruité et savoureux. Longue finale au grain fin avec beaucoup d'éclat et des nuances d'encre. C'est très bon ! Bravo !

Bettane et Desseauve : 17/20

Puissant, équilibré, très belles notes de cèdre, avec un assemblage conforme à l'évolution actuelle de ce cru (plus de cabernet-sauvignon et moins de petit-verdot), plus élégant que le 2009 ou même le 2010. Les amateurs de ce cru apprécieront.

Histoire :

Le Château La Lagune est établi sur la terrasse alluviale garonnaise dominant la palu. En 1525 est édifié sur cette croupe le « Village de La lagune ». C'est vers 1587 qu'un certain Monsieur Eyral fait construire à la place de ce village un Chef d'exploitation, amorçant le mouvement de capitalisation qui à long terme va transformer quelques modestes tènements en une grande exploitation viticole. De nombreux propriétaires vont ensuite se succéder. La chartreuse est édiflée entre 1730 et 1734, et en 1855 La Lagune accède au cercle très restreint des Grands Crus avec rang de troisième. En 1886, La Lagune passe entre les mains de la famille Sèze qui le conservera jusqu'en 1956. Puis Georges Brunet redonnera tout son lustre au domaine avant de passer la main aux champenois de la maison Ayala en 1964. Arrivée en 2000 à la tête du domaine, la famille Frey y effectue de gros investissements, d'abord au vignoble, puis dans le cuvier et les chais, enfin dans la chartreuse, en faisant très clairement le pari de l'excellence.

Géologie du sol :

Le terroir de La Lagune est considéré par le célèbre géologue René Pijassou comme le modèle insulaire médocain. Constitué de graves légères et de silice, il contribue à donner aux Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot la grâce, l'équilibre et la finesse qui caractérisent les vins de La Lagune.

Assemblage :

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot

Degré :

14°

Durée de Conservation :

25 ans et plus

Accords mets et vins :

Pigeonneau rôti au thym et gratin de pommes de terre aux cèpes.

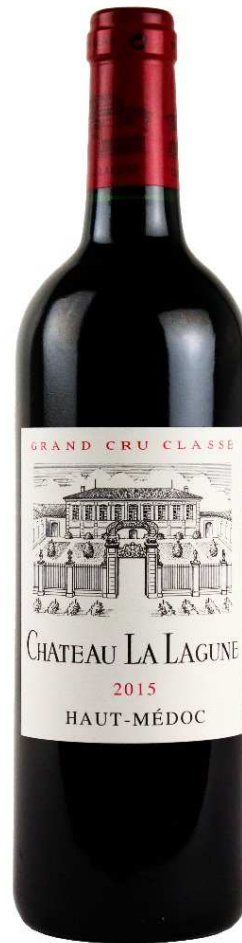
Pavé de daim aux myrtilles et poêlée de champignons

Température de service :

18°



CHATEAU LA LAGUNE



Château La Lagune 2015

Conditions météorologiques et phénologie :

Après un automne 2014 doux et marqué par un mois de novembre particulièrement pluvieux, l'hiver 2015 s'inscrit dans une tendance froide et sèche. Le printemps s'ouvre sur un mois d'avril sec et doux. Après un débourrement assez tardif, les bonnes conditions climatiques du printemps permettent à la plante de rattraper rapidement son retard. Les premières fleurs sont visibles à partir du 25 mai. La floraison puis la nouaison se déroulent dans d'excellentes conditions. La fin du mois de juin et le mois de juillet nous laissent perplexes et un peu inquiets. Les précipitations durant cette période sont déficitaires de plus de 50% par rapport aux moyennes trentennaires. Même si la vigne résiste plutôt bien aux conditions sèches, nous scrutons le ciel en espérant un peu d'eau. La véraison s'enclenche timidement à partir du 20 juillet pour être à mi-parcours au début de la deuxième semaine d'août. Les pluies de fin juillet début août sont favorables et accélèrent le phénomène permettant un début de maturation optimal. Les premières averses orageuses n'arrivent qu'au mois d'août avec un cumul de pluie important dans une atmosphère relativement fraîche. Les conditions sont alors excellentes jusqu'à mi-septembre, avec une pluviométrie régulière sans être abondante, des températures clémentes et des nuits fraîches. Autour du 12 septembre, un régime pluvieux se met en place pour une semaine. Heureusement, le Sud Médoc est épargné par les pluies diluviennes qui ont pu toucher d'autres secteurs.

Ainsi, l'année 2015 aura été marquée par une importante sécheresse pendant le cycle végétatif puis par des conditions plus fraîches avec un stress hydrique nettement moins marqué durant la période de maturation. L'insolation sur l'année 2015 a été importante, comparable aux millésimes 2005, 2009 et 2010, dépassant largement pour les mois d'avril, juin et juillet les moyennes trentennaires. Les conditions venteuses permettent de conserver jusqu'au bout un excellent état sanitaire et de récolter en toute sérénité des raisins de grande qualité, riches et très concentrés.

Date de récolte :

25 septembre au 07 octobre 2015

Vinification :

Les raisins sont cueillis manuellement puis acheminés vers le cuvier en petites cagettes. Après un tri manuel très minutieux, complété par un tri optique, les plus belles baies sont délicatement acheminées en cuve pour la vinification. L'extraction des tanins et des anthocyanes est savamment dosée afin d'obtenir les vins les plus élégants. L'assemblage définitif est réalisé en cours d'élevage avec les vins provenant des meilleures parcelles.

Élevage :

La Lagune est élevé en barriques de chêne français renouvelées à hauteur de 50 % tous les ans. Les vins sont soutirés plusieurs fois au cours de leur élevage, afin d'éliminer les grosses lies et privilégier un élevage sur lies fines. Un collage au blanc d'œuf intervient juste avant la mise en bouteilles.