

Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2014

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. 111 hectares in red vines.

THE VINTAGE : LES FIEFS DE LAGRANGE 2014

Unstable weather, with successive rainy and stormy periods, punctuated the summer, although the last two weeks of July were hot and dry. The real Summer arrived at last at the end of August. Once again the Bordeaux miracle brought a smile back to the winegrowers' faces! The 5 weeks of heat and intense sunlight that followed were going to make all the difference. Hot dry weather settled in and Lagrange recorded only 7 mm of rain over 40 days! The **Merlot** harvest began on 25th September, the **Cabernet Sauvignon** harvest began on 7th October and finished 17 October. The blending consists of 52% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, and 7% 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 limit production: an average of 4 to 6 buds left per vine
- Traditional ploughing and soil management
- Controlled phytosanitary treatments to ensure plant protection
- Thinning of the extra grapes in July to keep only the qualitative grapes
- Maturity checking per plot
- Hand-picked and hand-sorted grapes

VINIFICATION

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

- 98 vats : 220hl to 66hl stainless steel vats with thermo regulation
- Moderate pumping-over everyday; pigeage and pumping over
- maceration of 15 days to 3 weeks.
- Selection of free-run wine and of press win
- Fermentation malolactic by co-inoculation
- Blending selection of the « Grand Vin » (Château Lagrange) and the second wine (Les Fiefs de Lagrange) in February, following the harvesting
- Average age of the vine producing les Fiefs de Lagrange: 30 years

MATURING IN BARRELS

- Air conditioned cellars with regulated hygrometry
- 20 % of new oak barrels every year for Les Fiefs de Lagrange, maturing for 13 months
- Maturing with the bung on top for about 6 months (3 top-ups per week)
- Supplementary maturing with the bung on the side with racking every 3 months
- Fining with fresh egg-white in vats
- Final blending before bottling

Consultant oenologist : Eric BOISSENOT
 General Manager : Matthieu BORDES
 Assistant Manager : Benjamin VIMAL

TASTING NOTE

Red in color with purple hues, a complex nose, with a mouth that is "gourmande" is how to describe this great vintage Fief! Cherry, blackcurrant, liquorice and pepper aromas dominate the palate but also with a cool roundness that brings with it a certain elegance. A long finish for this wine whose vines have an average age of 35 years. (2017 - 2027)



Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2014

A LA VIGNE

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.

Climat tempéré, océanique. Influencé par les deux masses d'eau que sont d'une part la Gironde et d'autre part la proximité de l'Océan Atlantique. 111 hectares de vigne rouge.

LE MILLESIME : LES FIEFS DE LAGRANGE 2014

Après un débourrement précoce de la vigne à la sortie d'un hiver doux, Un régime climatique instable, constitué d'une succession d'épisodes pluvieux et orageux, rythme la période estivale et ce malgré la deuxième quinzaine de juillet qui fût chaude et sèche. Il aura finalement fallu attendre la fin du mois d'août pour voir enfin s'installer l'été. Une fois de plus le miracle bordelais a eu lieu et l'été indien est enfin arrivé. Un temps chaud et sec s'installe durablement et Lagrange note seulement 7 mm de pluies cumulés sur 40 jours!

Les vendanges se sont étalées sur 23 jours, du 25 septembre au 17 octobre, c'est un record à Lagrange!. « Nous avons couru un sprint en 2013, il fallait se préparer à une course de fond en 2014! **L'assemblage est constitué de 52% de Cabernet Sauvignon, 41% de Merlot et 7% 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.

AU CHAI

VINIFICATION

- 98 cuves de 66hl à 220hl en acier inoxydable thermo-régulées
- Vinification bordelaise traditionnelle à 28 °C
- Remontage journalier modéré ; pigeage et délestage
- Durée de cuvaison de 15 jours à 3 semaines
- Sélection des vins de goutte et de presse
- Fermentations 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.
- Age moyen des vignes ayant produit les Fiefs de Lagrange : 30 ans

ELEVAGE ET MATURATION

- Chais climatisés avec hygrométrie contrôlée
- Température de stockage variable en fonction des saisons (maximum 17 °C)
- 20 % de barriques neuves tous les ans pour les Fiefs de Lagrange
- Durée de conservation en barriques de 13 mois
- Elevage bonde dessus pendant six mois environ avec trois ouillages par semaine
- Maturation complémentaire bonde de côté avec soutirages tous les trois mois
- Collage au blanc d'œufs en cuve
- Assemblage final avant la mise en bouteille

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

NOTE DE DEGUSTATION

Couleur rouge franc avec des reflets pourpres, un nez complexe, une bouche gourmande : voilà comment décrire ce grand millésime de Fief ! Cerise, cassis, réglisse et poivre dominant la palette aromatique. En bouche une certaine fraîcheur mais également de la rondeur qui apporte une certaine élégance. Une belle longueur pour ce vin dont la moyenne d'âge des vignes est de 35 ans. (2017 – 2027)

