

## HAUT MEDOC

Vin Rouge

### Notes de dégustation :

*Revue du Vin de France (Mai 2013) : 16-16.5/20*

Soyeux et juteux, tel est l'esprit de ce 2012. Le cru a joué la carte du charme dans le millésime, élaborant un vin infusé et très gourmand à la texture très agréable. Il n'est toutefois pas maigre et affiche un bel équilibre digeste. Très accessible.

*Gilbert & Gaillard : 92-94/100*

Nez d'une grande précision aromatique : notes florales groseille-cassis. Bouche soyeuse, tanins veloutés, fondus, joli fruit persistant. Un vin complet, aromatique, une belle réussite.

### 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 Eyrat 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 édifée 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 :

Cabernet Sauvignon : 56% ; Merlot 26% ; Petit Verdot 18%

### Degré :

13°

### Durée de Conservation :

15ans et plus

### Température de service :

18°.



CHATEAU LA LAGUNE



Château La Lagune

2012

### Conditions météorologiques et phénologie :

L'hiver 2012 s'inscrit dans une tendance très froide, avec un déficit de pluviométrie important, malgré quelques épisodes neigeux. Les températures ont excessivement froides en janvier et février. Mars est doux mais toujours très sec, Avril frais et pluvieux. Mai en demi-teinte avec des températures redevenues douces. La première quinzaine de juin le mercure rechute et le temps reste raussade jusqu'à mi-juillet. Puis la chaleur s'installe jusqu'au 25 septembre. L'année climatique 2012 est, de ce fait, paradoxale, puisque malgré un printemps particulièrement humide et frais, les fortes demandes évaporatoires en mai avec un vent soutenu lors des quelques périodes sèches ont suffi à rendre le bilan hydrique rapidement négatif, renforcé par la sécheresse de la seconde partie de l'été. Le débourrement commence timidement et de façon hétérogène fin mars, iétime en avril, avec un décalage de pousse important. Les Cabernets Sauvignon et nos terroirs les plus tardifs n'ont que peu débouffé fin avril. Les premières fleurs sont observées vers le 25 mai, et la mi floraison aux alentours du 10 juin. L'année se déroule dans une climatologie compliquée, notamment pour nos vieux Merlot. L'arrivée des températures élevées du mois d'août permet de attraper une partie du retard. La mi-véraison se situe au 15 août. Elle est omogène pour les Cabernet Sauvignon, plus étalée pour les Merlot. Dans ce contexte climatologique particulier, la vigne a nécessité des soins tout particuliers et une vigilance de tous les instants. Notamment pour sa protection contre le mildiou mais aussi l'oïdium. Les travaux en vert furent également très minutieux afin de mener à bien la maturation des raisins. Malgré tout, nous avons tenu notre programme de viticulture biologique. Après 5 années de transition, et grâce à notre réussite en 2012, nous sommes rentrés en phase de certification Viticulture Biologique.

### Date de récolte :

25 septembre au 14 octobre 2012

### 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 par caméras infra rouge dernière génération, le nouveau système par gravité permet d'acheminer délicatement les plus belles baies dans les cuves en inox. Vinification et élevage en barriques respectent la méthode traditionnelle. L'assemblage définitif des 3 cépages est réalisé en cours d'élevage avec les vins provenant des meilleures parcelles.

### Élevage :

La Lagune est élevée sous bois dans notre chai dans des fûts de chêne d'origine exclusivement française qui sont renouvelés 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.

### Accords mets et vins :

Tourte de Gibier aux Champignons des Bois  
Pigeonneau Rôti au Thym