

# CHATEAU LA LAGUNE

2022

HAUT-MÉDOC, France

## ASSEMBLAGE :

52% Cabernet Sauvignon,  
45% Merlot, 3% Petit Verdot

En 1855 La Lagune accède au cercle très fermé des Grands Crus Classés et devient 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé.

Sur la route du Médoc, il constitue la première et l'une des plus belles croupes de graves. L'histoire commence en 1525, autour de points d'eau naturels qui façonnent notre région depuis des siècles. En ce lieu, est édifié le «village de La Lagune» qui sera transformé en exploitation viticole vers 1587.

La Chartreuse est bâtie par la suite entre 1730 et 1855.

Depuis son arrivée en 2000, Caroline Frey et son équipe insufflent une énergie dont le maître mot est l'excellence.

L'élaboration d'un Grand Vin, nécessite un grand terroir mais aussi la passion et les compétences des hommes et des femmes, dans le soin du moindre détail. Finesse, harmonie, élégance et équilibre s'expriment merveilleusement à travers ce 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé.

## Note de dégustation

Le fruit noir domine le nez et la bouche, des notes florales de pivoine enrichissent la finale. L'attaque est franche et offre tout de suite une belle épaisseur en bouche, portée par un grain de tanin fin. Une pointe d'acidité allonge la finale et la rend savoureuse. Un équilibre qui donne une sapidité toute particulière à ce millésime.

PROPRIÉTAIRE VITICULTRICE  
CAROLINE FREY



## SITUATION / TERROIR

ÂGE DES VIGNES : de 20 ans à 60 ans

GÉOLOGIE DU SOL : LA FINESSE DES GRAVES ET LA FORCE DU MÉDOC. Le terroir de La Lagune est considéré par le célèbre géologue René Pijassou comme « le modèle insulaire médocain ». Les graves légères (quartz rose, jaune, blanc, calcite, agates) et silice diffusent la lumière du soleil et contribue à donner aux Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot la grâce, l'équilibre et la finesse qui caractérisent les vins de La Lagune.

CONDUITE DE VIGNE : Guyot double / Taille médocaine

DENSITÉ DES VIGNES : 6666 pieds/ha et 10000 pieds/ha.

## CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ET PHÉNOLOGIE :

Après une fin d'année 2021 abondante en pluie, le premier trimestre 2022 fut assez sec, nous donnant une tendance pour la suite du millésime. L'hiver 2022 a été marqué par sa douceur avec sur les mois de février et mars des températures avoisinant les 20°C. Du 3 au 5 avril, des gelées matinales vinrent perturber le cycle de la vigne sans trop de conséquences sur le végétal. Le mois de juin a été particulièrement chaud, entraînant le 20 juin un orage de grêle mêlé à d'importants volumes d'eau (40 mm en 15 min). Néanmoins, cet orage ne s'est abattu que sur une partie de nos parcelles. 75 % du vignoble a été préservé des grêlons pour ne recevoir que de l'eau.

DATE DE RÉCOLTE : 9 septembre au 26 septembre 2017

## VENDANGES

Les raisins sont cueillis à la main puis acheminés vers le cuvier en petites cagettes. La date de vendange est déterminée pour chaque parcelle après de nombreuses dégustations de baies et des contrôles analytiques en complément.

## ÉLEVAGE

Château 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.

## VINIFICATION EN DOUCEUR

Après un triple tri manuel très minutieux, complété par un tri optique, les plus belles baies sont délicatement acheminées en cuve pour la vinification parcellaire. 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.

POTENTIEL DE GARDE :

> 20 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

16°C

TAUX D'ALCOOL

13,7 % VOL

## VITICULTURE BIENVEILLANTE

Le Château La Lagune est le 10<sup>ème</sup> château bordelais à recevoir la certification Biodyvin.

- ensemble du vignoble certifié biologique et biodynamique
- 2 refuges de biodiversité en partenariat avec la LPO, soit 40 ha de forêts, marais, prairies.
- plantation de 150 arbres et 2700 mètres de haies favorisant les corridors écologiques.

Ces 20 dernières années ont permis de mettre en place les fondations d'une viticulture bienveillante à l'égard de la vigne. Nous choisissons ce qui est le mieux pour chacune de nos parcelles, sans nous limiter à une approche unique. L'objectif ultime : que nos vignobles, nos sols et nos vins soient vivants !

