



VINTAGE

2024

MILLESIQUE



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

EDITORIAL

MILLÉSIME 2024 : L'ÉCLAT DE L'ADVERSITÉ

Les années se terminant par le chiffre 4 ont toujours eu la réputation de défier les vignerons, et 2024 n'a pas échappé à la règle. Une météo capricieuse s'est invitée dans les vignobles français, mettant à l'épreuve la patience et le savoir-faire des artisans de la vigne. Pourtant, ce millésime, annoncé comme incertain, se révèle aujourd'hui un témoignage éclatant de la résilience humaine et de la capacité d'adaptation face à la nature.

Le secret du millésime 2024 réside dans l'expérience accumulée au fil des décennies par les vignerons. En réponse aux caprices climatiques, nous avons su ajuster notre approche, renforçant les soins apportés à la vigne et veillant à une vinification méticuleuse. C'est cet équilibre fragile, entre savoir-faire ancestral et innovations modernes, qui a permis de transformer l'incertitude en une réussite inattendue.

THE 2024 VINTAGE: BRILLIANCE BORN OF ADVERSITY

Years ending in 4 have always had the reputation of being challenging for winemakers, and 2024 proved to be no exception. The vineyards of France suffered unpredictable weather conditions, testing the patience and the skills of those whose noble job it is to care for the vines. However, in spite of much uncertainty and many gloomy predictions, this vintage stands today as a brilliant testimony to Man's resilience and adaptability in the face of Nature.

It was accumulated experience, acquired over many decades, that was the key to the 2024 vintage. We adjusted our approach in response to the vagaries of the climate, reinforcing our care in the vines and our attention in our winemaking. It was this fragile equilibrium between ancestral skills and modern techniques that enabled uncertainty to be transformed into unexpected success.

LE VIGNOBLE DE SAINT-JULIEN

Superficie du vignoble : 118 hectares d'un seul tenant
Encépagement en rouge : 67% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot et 5% Petit Verdot
Densité de plantation : 7500 à 10 000 pieds par hectare
Sol : deux croupes de graves d'origine Günzienne orientées Nord-Sud. Le sous-sol est argilo-calcaire et le sol silico-graveleux.
Le second vin : Les Fiefs de Lagrange

LES AUTRES VIGNOBLES EN MÉDOC

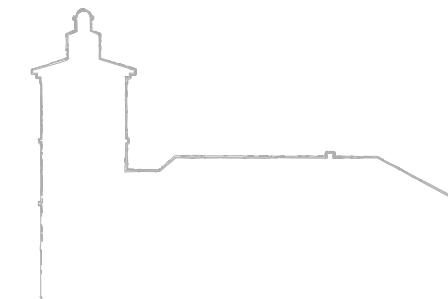
Sur les communes voisines de Saint-Laurent-Médoc et Cussac-Fort-Médoc : vignoble planté sur un sol de graves et d'argile
Encépagement en rouge : 5 hectares, 60% Cabernet Sauvignon et 40% Merlot
Le vin : Pagus de Lagrange, AOC Haut-Médoc
Encépagement en blanc : 11 hectares, 80% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris et 10% Sémillon
Le vin : Les Arums de Lagrange, AOC Bordeaux blanc
 Elaborés et élevés au cœur des installations du Château Lagrange, ces vins bénéficient de tout le savoir-faire du domaine.

THE SAINT-JULIEN VINEYARD

Surface under vines : 118 hectares (291 acres) in a single block
Red grape varieties : 67% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 5% Petit Verdot
Density of plantation : 7 500 to 10 000 plants per hectare
Soil: two Gunzian gravel slopes facing North-South.
 Siliceous gravel soil over clay-limestone sub-soil.
Second wine: les Fiefs de Lagrange

OUR OTHER MÉDOC VINEYARDS

In the neighbouring villages of Saint-Laurent-Médoc and Cussac-Fort-Médoc: Vineyard planted on gravelly and clay soil
Red grape varieties: 5 hectares, 60% Cabernet Sauvignon and 40% Merlot
The wine produced: Pagus de Lagrange, AOC Haut-Médoc
White grape varieties: 11 hectares, 80% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris and 10% Sémillon
The wine produced: les Arums de Lagrange, AOC Bordeaux Blanc
 These wines are produced and aged in the cellars of Château Lagrange with all the same expertise and care as the rest of our range.



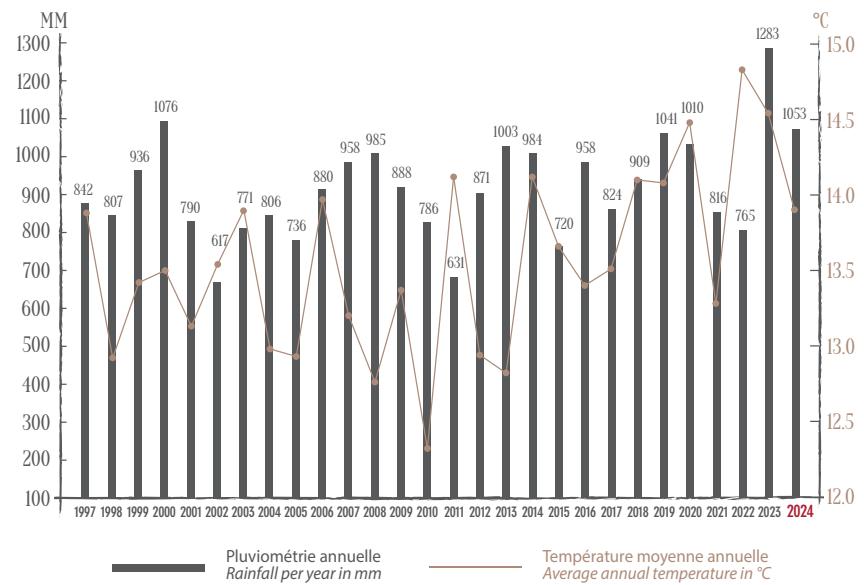
Porté par 4 siècles d'histoire médocaine et stimulé par la vision de qualité sans compromis de ses propriétaires japonais depuis 1983, Château Lagrange a su adapter la tradition et adopter l'innovation pour exprimer avec la plus grande précision son terroir inchangé depuis 1855, élavant chaque parcelle et chaque millésime à son meilleur, pour des vins de grande tenue, expressifs et harmonieux.

Inspired by four centuries of Medoc history along with the uncompromising quality goals shared with the Japanese owners since 1983, Château Lagrange has adapted tradition and adopted innovation. All this to obtain the ultimate precise expression of the terroir that has remained unchanged since 1855; each plot and each vintage is brought to its best, resulting in beautifully structured, expressive and harmonious wines.

DANS LE CIEL. IN THE SKY

PLUVIOMÉTRIE ET TEMPÉRATURES ANNUELLES ...

ANNUAL RAINFALL AND TEMPERATURES

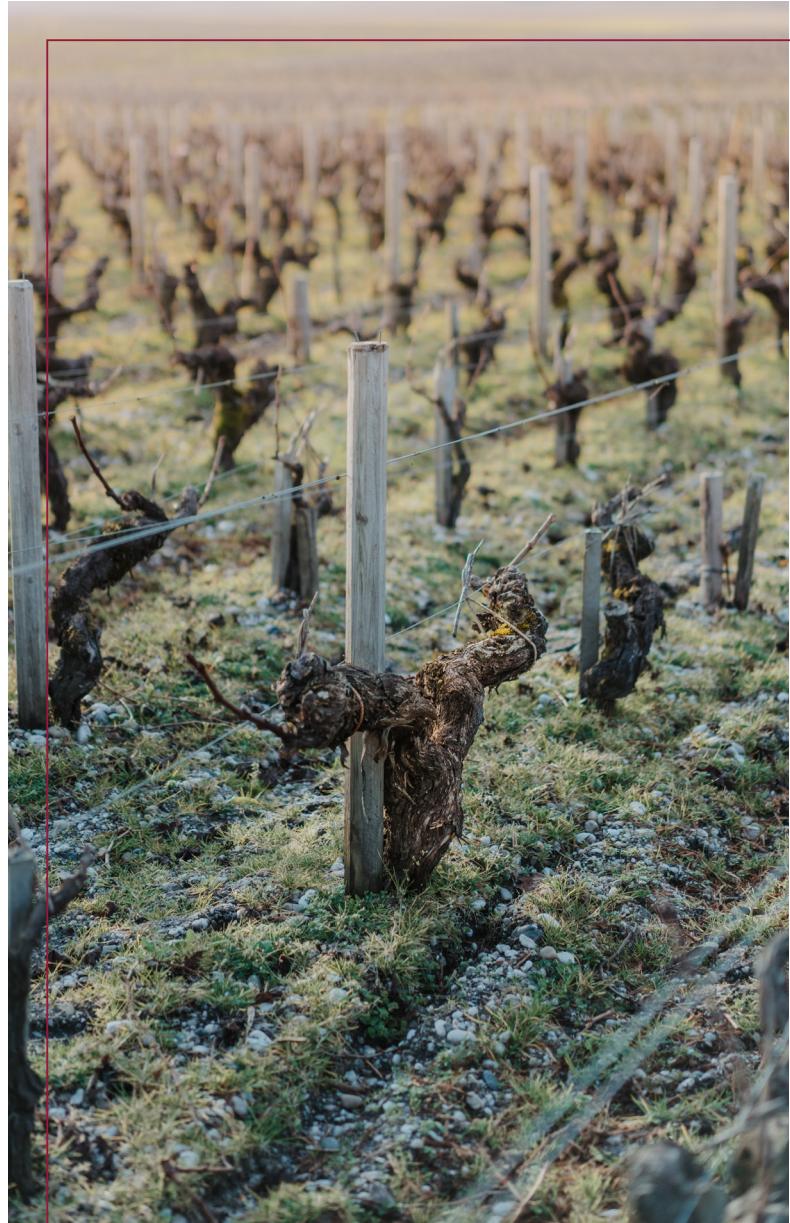


Ces données proviennent de la station météo du Château Lagrange installée depuis l'hiver 1996. Vingt-huit années de données confèrent une certaine fiabilité à la notion de moyenne.

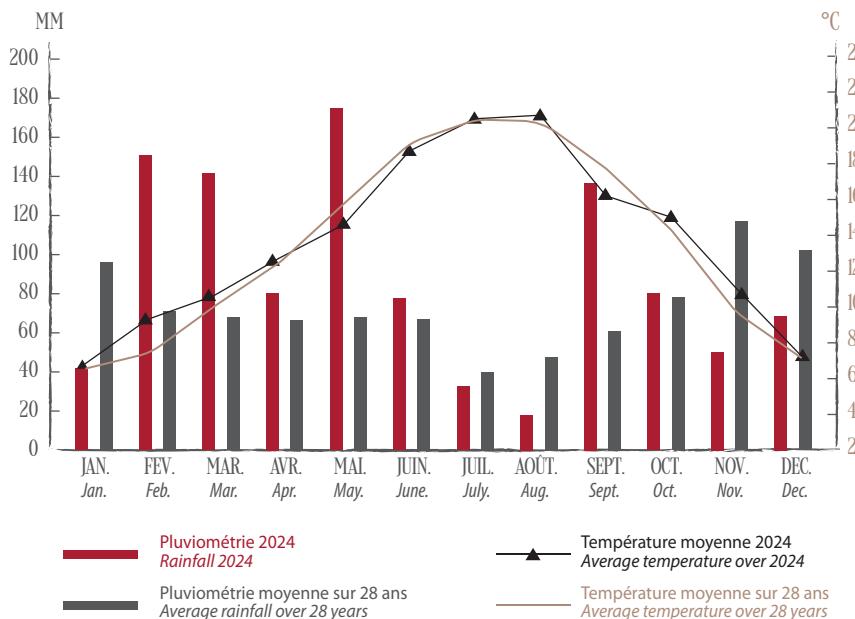
Avec une pluviométrie annuelle de 1053 mm, 2024 entre dans le top 3 des millésimes les plus humides depuis 1997. Bien que nettement supérieure au millésime 2021, la température moyenne annuelle est en retrait par rapport aux deux derniers millésimes qui demeurent à ce jour les plus chauds de notre ère. Si la quantité totale d'eau constitue un indicateur important, la période est tout aussi déterminante ! Analysons maintenant plus en détail la répartition mensuelle des précipitations.

These statistics are taken from the Château Lagrange weather station that we installed in the winter of 1996. These twenty-eight years of data lend a certain validity to the notion of "average".

With total annual rainfall standing at 1053mm, 2024 figures amongst the top three wettest years since 1997. Although the average temperature for the year was distinctly higher than in 2021, it was nevertheless lower than the last two vintages which remain the highest recorded to date. And whilst total rainfall is an important indicator, the period in which it fell is just as significant. So, let's take a look at the monthly breakdown in more detail:



PLUVIOMÉTRIE ET TEMPÉRATURE MENSUELLES COMPARÉES AUX MOYENNES ANNUELLES MONTHLY RAINFALL AND TEMPERATURES COMPARED TO ANNUAL AVERAGES



Hormis le mois de janvier 2024 qui résonne comme une trêve hivernale depuis octobre 2023, cette période reste la plus humide que Bordeaux ait connue depuis plusieurs décennies. Les nappes phréatiques ont été rechargées jusqu'au mois de juin.

Les températures hivernales douces ont favorisé une certaine précocité de la vigne mais également une activation rapide du mildiou avec une intensité jusqu'ici rarement observée.

L'été sec est marqué par deux épisodes caniculaires, fin juillet et début août, sans impact sur l'aromatique des raisins. Cependant, la pluie n'en avait pas encore fini avec ce millésime, faisant son retour durant le mois de septembre.

The month of January offered a short respite in the continual rainy weather that had started in October 2023. The early part of the year was the wettest that Bordeaux had experienced for several decades. The water table was amply replenished up to the month of June.

The mild winter temperatures encouraged early development in the vines but also, combined with the wet conditions, the rapid spread of mildew of rare intensity.

The summer was dry and punctuated by two heatwaves, one at the end of July and one at the beginning of August, but these had no impact on the aromatic development of the grapes. However, the rain had still not said its last word, making a notable comeback in September.



DATES MOYENNES DES STADES PHYSIOLOGIQUES

AVERAGE DATES FOR PHYSIOLOGICAL STAGES

DATES MOYENNES / AVERAGE DATES		2024	MOYENNE DEPUIS AVERAGE SINCE 1996
Débourrement Budburst	MERLOT	26 Mars / March	28 Mars / March
	CABERNET SAUVIGNON	2 Avril / April	6 Avril / April
	PETIT VERDOT	24 Mars / March	24 Mars / March
Floraison Flowering	MERLOT	3 Juin / June	2 Juin / June
	CABERNET SAUVIGNON	6 Juin / June	5 Juin / June
	PETIT VERDOT	3 Juin / June	1 Juin / June
Véraison Colour change	MERLOT	14 Août / August	6 Août / August
	CABERNET SAUVIGNON	17 Août / August	8 Août / August
	PETIT VERDOT	20 Août / August	14 Août / August
Récolte Harvest	MERLOT	26 Septembre / September	28 Septembre / September
	CABERNET SAUVIGNON	3 Octobre / October	6 Octobre / October
	PETIT VERDOT	2 Octobre / October	4 Octobre / October

Nous observons une sortie de grappes plus faible, avec un débourrement légèrement plus précoce que la moyenne. Les températures exceptionnellement fraîches au mois de mai ramènent la floraison à une date proche de la normale. Ces conditions combinées à l'humidité ambiante, ne sont pas sans dommages sur la floraison, provoquant une importante coulure, notamment sur les Merlots. Les températures de l'été plutôt sec sont conformes à la moyenne, mais inférieures à celles des derniers millésimes, et décalent la véraison d'une semaine.

Budbreak occurred slightly earlier than average, with fewer bunches than usual, but the exceptionally cool temperatures in May meant that flowering started at a date nearer to the norm. These conditions, combined with high ambient humidity, were not without consequence for flowering, where we observed high levels of flower shatter, particularly in the Merlots. The summer was quite dry with temperatures within the average range, but cooler than the previous two vintages, which caused colour change to occur a week later than average.

LES CONDITIONS DE RÉCOLTE :
NERFS À VIF !

Le choix de la date de récolte est propre à chacune des zones parcellaires, c'est probablement pour nos équipes le choix le plus impactant sur la qualité finale des raisins que nous ferons entrer en cuves. Cette décision n'est pas à prendre à la légère, elle représente l'une des plus grandes plus-values du domaine.

Les premiers coups de sécateurs démarrent le 24 septembre pour les Merlots. L'intervalle entre leur véraison et leur récolte est de 46 jours, conforme aux observations décrites dans les publications scientifiques. Les vendanges des Merlots n'auront duré que quatre jours pour se terminer le 28 septembre.

Les Cabernets Sauvignon débutent réellement le 30 septembre avec le retour du soleil. Retarder la récolte de quelques dizaines d'heures sur une parcelle permet de faire la différence, tutoyer la limite sans jamais franchir le point de non-retour, tel est notre état d'esprit lorsque nous dégustons les baies dans les parcelles tous les matins. Cette quête louable n'est possible qu'au prix d'un tri méticuleux et sans compromis, qui a représenté en 2024 jusqu'à 10% de la vendange. Perdre du volume pour ne garder que la pureté du fruit !

La récolte est très faible avec un rendement de 26 hl/ha. C'est un mal pour un bien, car il est plus aisément pour un pied de vigne dans un contexte climatique comme 2024, d'amener à maturité un nombre de grappe moindre.

Les vendanges se déroulent sur 14 jours pour se terminer le 8 octobre.

HARVEST CONDITIONS: FRAYED NERVES !

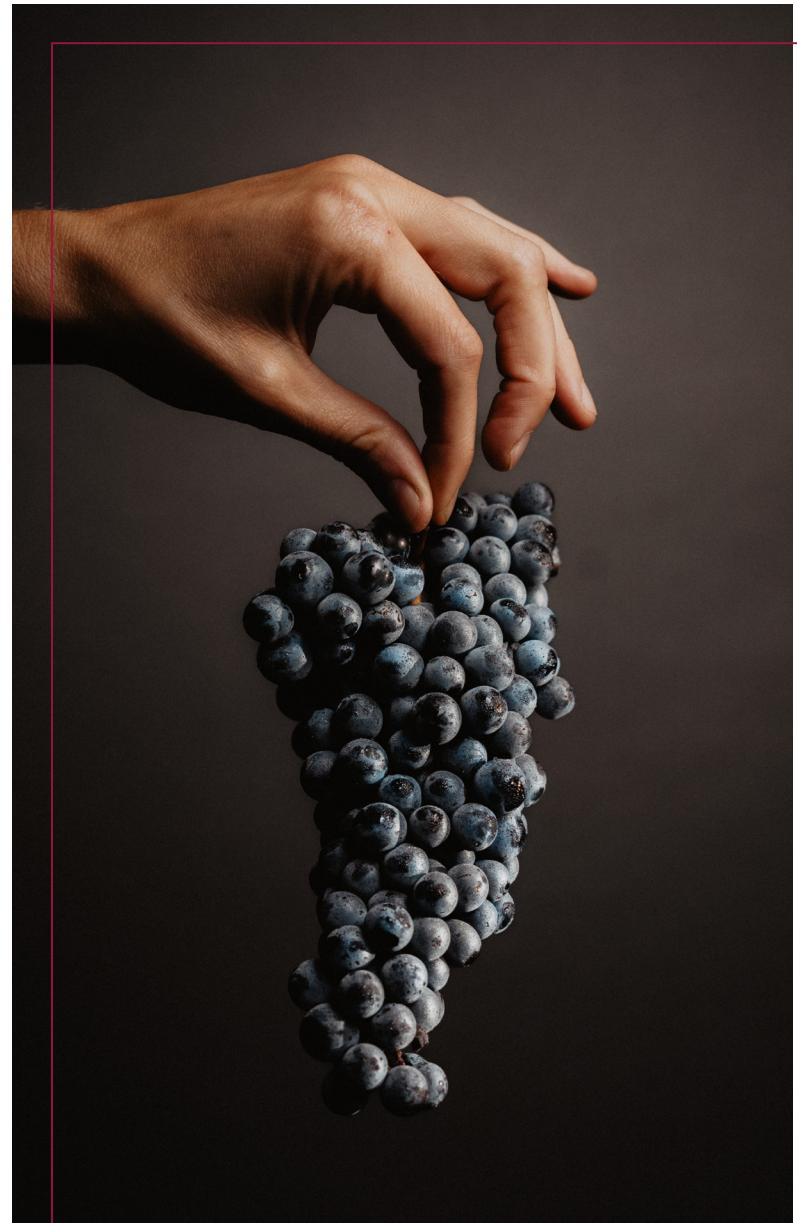
The harvest date is determined on an individual plot-by-plot basis. It is probably the decision that has the single most impact on the final quality of the grapes that we bring into the cellar, and it is one that is not to be taken lightly. It represents one of our most valuable skills.

Picking began on 24th September with the Merlots. The interval between colour change and harvesting was 46 days, in line with published scientific observation. The Merlots took just four days to pick, and were all safely in the cellar by 28th September.

Harvesting of the Cabernet Sauvignons began in earnest on 30th September, with the return of the sun. Leaving them on the bush for just a few extra hours makes all the difference so, as we taste the berries in the plots every morning, we consider how we can push to the limit but never past the point of no return. Fulfilling this honourable ambition requires rigorous, uncompromising sorting, which meant that in 2024 up to 10% of the harvest was eliminated! Losing volume to retain only the purest of the fruit is the price we have to pay.

The total yield was extremely low, at around 26 hl/ha. But it was for the greater good, as in climate conditions such as we experienced in 2024 it is easier for a vine to bring a smaller number of bunches to full maturity.

In all, harvesting took 14 days, and finished on 8th October.



SANS CONCESSION !

Posséder une chaîne de tri de la vendange aussi performante que la nôtre est une arme redoutable en 2024, qui va bien au-delà d'une simple nécessité. Nous faisons le choix de réaliser des vinifications très douces, en quête de tanins veloutés, de rondeur et d'harmonie. L'équilibre est important pour contrebalancer une acidité plus marquée cette année, consécutive aux conditions climatiques du millésime.

Les teneurs en sucre ne sont pas trop élevées, compte tenu de l'augmentation de la taille des baies de Merlots sur le mois de septembre. Nous faisons donc le choix de les concentrer. La faible production ne nous aura pas détournés de nos objectifs qualitatifs. Il faut perdre encore un peu de volume pour obtenir plus de densité et plus de richesse dans nos vins.

Paradoxalement, nos baies de Cabernets Sauvignon sont d'un poids anormalement bas en comparaison des Merlots... de bon augure pour nos assemblages !

NO COMPROMISES !

A sorting line as efficient as ours is more than just a simple tool, in a year like 2024 it is an absolute necessity and a tremendous asset.

We have chosen to adopt gentle winemaking methods to obtain velvety tannins, smoothness and harmony in our wines. Achieving balance was essential to compensate for higher acidity levels this year, due to the vintage's weather conditions.

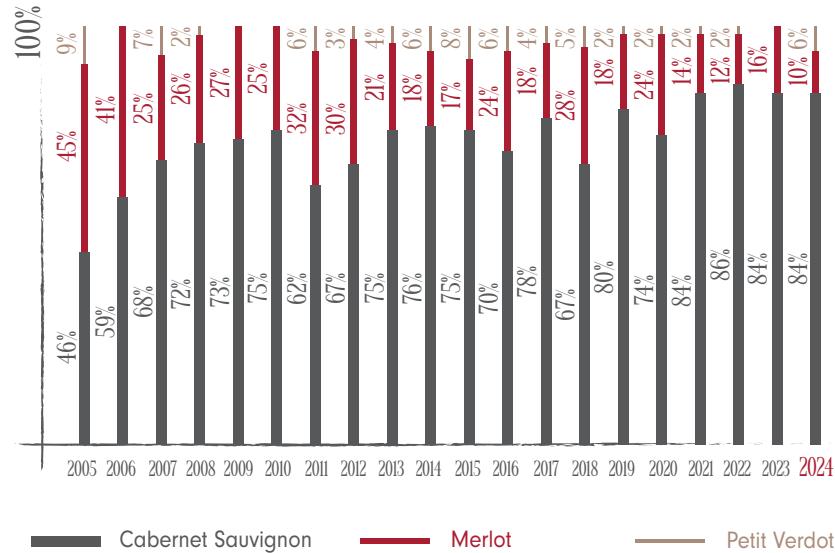
Sugar levels were not very high, due to the increase in size of the Merlot berries in September, so we opted for concentration. We were not going to allow reduced quantities to get in the way of our quality objectives. We had to lose a little more volume to obtain greater density and richness in our wines.

Paradoxically, the Cabernet bunches were unusually lightweight compared to the Merlots, which bodes well for our blends!



CABERNET SAUVIGNON : COMME UNE ÉVIDENCE LES ASSEMBLAGES DU CHATEAU LAGRANGE

CABERNET SAUVIGNON: A SELF-EVIDENT CHOICE THE CHATEAU LAGRANGE BLENDS



Les assemblages commencent le 3 janvier 2025.

Comme pour 2023, nous sommes agréablement surpris par l'homogénéité générale des lots. Les Cabernets Sauvignon tirent leur épingle du jeu, affichant une proportion de 84% dans cet assemblage. Cela ne nous surprend pas étant donné la taille relativement faible des baies dans le millésime sur ce cépage.

En revanche les Merlots, aux baies plus grosses et ce malgré les opérations visant à augmenter leur concentration, n'ont pas réussi à convaincre. Ils ne représentent que 10% de l'assemblage faisant de ce millésime 2024 celui à la plus faible proportion de Merlot dans un vin de Lagrange.

Le Petit Verdot joue à merveille son rôle d'outsider apportant couleur, structure et volume en milieu de bouche, sans oublier les notes poivrées très prononcées cette année. C'est le cépage médecin par excellence !

Les vins de presse sont très élégants, et constituent 11% de l'assemblage. Ils enrichissent le milieu de bouche tout en apportant à ce millésime une longueur et une dimension supplémentaire.

Une attention particulière, un tri poussé et une vinification sur-mesure auront permis la prouesse de créer un grand vin subtil, aux tanins soyeux, à l'harmonie indéniable tout en offrant une large fenêtre de dégustation.

Blending began on 3rd January 2025.

As in 2023, we were agreeably surprised by the general homogeneity of the batches. The Cabernet Sauvignons really shone this year, which came as no surprise to us given their relatively small berry size. As a result, a high proportion went into the Chateau Lagrange blend (84%).

On the other hand, the plumper berried Merlots finally remained less convincing than usual, despite all efforts at concentration, and made up only 10% of the blend which is the smallest ever proportion of Merlot in a Lagrange wine.

The Petit Verdot played its role of supporting actor to perfection, bringing colour, structure, and mid-palate volume, plus very pronounced peppery notes this year. It was the perfect finishing touch!

The press wines were extremely elegant and made up the remaining 11% of the blend. They bring richness to the middle palate, good length, and also add an extra dimension to this vintage.

Particularly attentive work in the vines, stringent sorting, and bespoke winemaking enabled us to accomplish the feat of creating a Grand Vin that is subtle and beautifully harmonious with silky tannins, that also offers a wide drinking window.

LES ASSEMBLAGES DES FIEFS DE LAGRANGE

Dans ce millésime au faible rendement, le grand vin fait la part belle aux Cabernets Sauvignon, qui sont par conséquent en retrait dans le second vin. « Les Fiefs de Lagrange » est dominé par 47% de Merlot, auxquels s'ajoutent 41% de Cabernet Sauvignon. Mais la particularité du second vin dans ce millésime réside dans sa proportion élevée de Petit Verdot (12%).

Ce vin dont la moyenne d'âge des vignes avoisine les 30 ans est charmeur, et présente une réelle accessibilité, pour une fenêtre de dégustation allant de 2027 à 2040.

THE FIEFS DE LAGRANGE BLEND

In this low yielding vintage a large proportion of the Cabernet Sauvignons were used in the Grand Vin, leaving a lesser quantity for the second wine. "Les Fiefs de Lagrange" 2024 is mainly Merlot, at 47%, with Cabernet Sauvignon at 41%. But the distinguishing feature of the second wine in this vintage is its high proportion of Petit Verdot, at 12%.

This is a captivating wine, made from vines of around 30 years old, and genuinely accessible, with a drinking window between 2027 and 2040.





Ce millésime rappelle que la viticulture est un art de la résilience, une alchimie entre la nature et l'homme. Si les années terminant par le chiffre 4 ont la réputation d'être complexes, elles portent aussi en elles la promesse d'un vin qui transcende les obstacles pour capturer l'essence d'un millésime singulier. 2024 s'inscrit dans cette tradition, et nous offre des vins mêlant le classicisme bordelais et la modernité acquise dans la dernière décennie.

Un millésime à savourer, mais surtout à célébrer, comme une ode à la persévérence et à l'ingéniosité humaine.

This vintage is a reminder that viticulture is also the art of resilience. It is an alchemy that is created between Man and Nature. And if years ending in 4 have the reputation of being complex, they also have the potential to produce transcendent wines that overcome adversity to capture the essence of a singular vintage. 2024 continues in this tradition, offering us wines that embrace both the classicism of Bordeaux and the technological advances of the last decade.

This is a vintage to savour, but above all to celebrate, like an ode to perseverance and human ingenuity.



contact@chateau-lagrange.com

Tél. : +33 (0)5.56.73.38.38

www.chateau-lagrange.com

