

Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2025

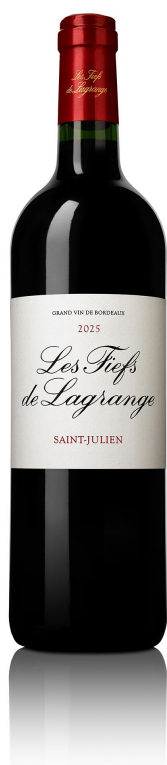
TERROIR

Totalement situé sur la commune de Saint-Julien, le vignoble de Château Lagrange s'étend sur 108 ha de vignes en rouge d'un seul tenant plantées sur deux croupes de graves, orientées nord-sud. Le domaine possède un sous-sol argilo-calcaire, un sol silico-graveleux, et le climat y est tempéré et océanique.

LE MILLÉSIME

2025 était un millésime attendu, les années se terminant par le chiffre 5 ayant la réputation d'annoncer de grands vins. Année solaire à la météo clémente, marquée par un hiver doux puis un été chaud et sec, elle a offert à la vigne des conditions idéales.

Les baies, exceptionnellement petites, ont concentré couleur, tanins et intensité tout en préservant une fraîcheur essentielle grâce aux températures plus modérées de septembre. Le défi n'a pas été de révéler le potentiel du millésime, mais d'en maîtriser la puissance, en recherchant l'équilibre plutôt que l'exubérance. La nature en donnant moins, a donné mieux.



Assemblage	57% Merlot 33% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds par hectare
Vendanges	Du 8 septembre au 24 septembre 2025. Vendanges manuelles. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique.
Vinification	Sélection parcellaire et intra parcellaire 102 cuves inox thermorégulées pour 103 parcelles de vignes Capacité des cuves variable : De 36 à 220 hl Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins Vinification à 26-28 °C pendant 18 à 25 jours Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage Fermentation malolactique par co-inoculation
Age moyen des vignes	30 ans
Elevage	Assemblage précoce des cépages en janvier Elevage de 13 mois, 80% dans des barriques de 1 à 3 vins, 10 % de barriques neuves, 10% en amphore Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2027-2045

LE MOT DE L'OENOLOGUE

Avec 57 % de merlot, 33 % de cabernet sauvignon et 10 % de petit verdot, Les Fiefs de Lagrange 2025 se distingue par un profil quelque peu atypique, marqué par une proportion inhabituelle de merlot dans l'assemblage. Les faibles rendements en cabernet sauvignon, privilégiés pour le Grand Vin, ont en effet réduit leur part dans notre second vin.

Il en résulte un Fiefs plus généreux et gourmand, à l'expression charmeuse et à l'accessibilité presque immédiate, offrant un plaisir instantané. Les vignes âgées en moyenne d'une trentaine d'années apportent structure et profondeur, conférant à ce millésime une réelle aptitude au vieillissement.

