

HAUT MEDOC

Vin Rouge

Notes de dégustation :

Jean Marc Quarin : 16.75-17/20

Couleur sombre. Nez fin, fruité, mûr, puissant et noble. En bouche, jamais je n'ai vu autant de gras, de fraîcheur, d'éclat fruité. Le tout sur une texture quasiment huileuse d'où sortent en finale des tannins fins qui trament et trament encore la longueur. C'est superbe et inranchable.

RVF / Mai 2010 :17-18/20

Rubrique : réussite exceptionnelle

La sécheresse a réduit drastiquement les rendements. Les merlots sont toutefois très réussis. Du coup, ils représentent 40% de l'assemblage final, un niveau plus élevé qu'en 2009. Le vin possède un velours magnifique et un milieu de bouche très plein. C'est un grand séducteur aux tanins soyeux et à la finale généreuse.

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 : 60% ; Merlot 30% ; Petit Verdot 10%

Degré :

14,5°.

Rendements :

30hl/ha.

Durée de Conservation :

25ans et plus



CHATEAU LA LAGUNE



Château La Lagune

2010

Conditions météorologiques :

Plusieurs vagues de froid hivernales, ainsi qu'un début de printemps très frais induisent un débourrement tardif retard comblé par un mois d'avril sec, ensoleillé et chaud. La floraison se déroule dans de bonnes conditions entre fin mai et début juin. Fin mai, le déficit hydrique est d'environ 70mm. Les 85mm tombés sur les 2 premières semaines de juin apportent donc la juste quantité d'eau pour maintenir la vigne dans l'état de stress hydrique, clé des grands millésimes, mais également pour affronter la longue période de sécheresse à venir. Ces précipitations de mi-juin seront les seules significatives jusqu'en septembre. Juillet est un peu plus ensoleillé que la moyenne, mais surtout plus sec avec une contrainte hydrique imposant le ralentissement puis l'arrêt complet de la croissance de la vigne entre le début et la mi-véraison (vers le 5 août). Les conditions pour la maturation sont idéales grâce aux mois d'août et septembre très secs mais sans chaleur excessive. Le millésime 2010 est le plus sec de la décennie avec des températures très proche des moyennes saisonnières. Les amplitudes thermiques marquées entre le jour et la nuit, dans un contexte de fort déficit hydrique, favorisent les richesses en anthocyanes supérieures à 2009 et permettent une bonne synchronisation des maturités technologique et phénolique. Les vendanges se déroulent dans des conditions idéales. Les raisins 2010 ont la particularité d'avoir des baies très petites et colorées, et un rapport sucre / acidité parfait.

Date de récolte :

22 septembre au 7 Octobre 2010

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 :

Côte de bœuf à la moelle
Poêlée de Cèpes
Roti de Sanglier

Température de service :

18°.