

Les Fiefs de Lagrange

2009

GEOGRAPHICAL AND GEOLOGICAL DESCRIPTION

Completely situated in the village of Saint-Julien, the estate is spread over two hills with the slopes directed towards the North and the South. The subsoil is of clay and limestone and the topsoil is made of pebbles and gravel.

113 hectares in red vines. From 20 to 55 year old.

THE VINTAGE : LES FIEFS DE LAGRANGE 2009

Very good climatic conditions during the months of August, September and October. The last 10 days of September and the first of October were even the best of the year.

The harvest time was late and started in red on 29th September and ended on 20th October 2009 with up to 100 pickers. **The blending consists of 57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot and 8% Petit-Verdot.**

VINE CULTIVATION

- Planting density: from 7,500 to 10,00 vines per hectare
- « Medocain » fixation on three wires to get the best sun exposure possible
- Pruning to limit production: an average of 4 to 6 buds left per vine
- Traditional ploughing and soil management
- Controlled phytosanitary treatments to ensure plant protection
- Thinning of the extra grapes in July to keep only the qualitative grapes
- Maturity checking per plot
- Hand-picked and hand-sorted grapes

VINIFICATION

The contents of vats are selected according to the grape varieties, the age of the vines, the « terroir » and the maturity

- 220 hl, 123hl, 92hl stainless steel vats with thermo regulation
- Moderate pumping-over everyday - maceration of 15 days to 3 weeks.
- Selection of free-run wine and of press wine
- Blending selection of the « Grand Vin » (Château Lagrange) and the second wine (Les Fiefs de Lagrange) at the end of vatting.

MATURING IN BARRELS

- Air conditioned cellars with regulated hygrometry
- 20 % of new oak barrels every year for Les Fiefs de Lagrange, maturing for 16 months
- Maturing with the bung on top for about 6 months (3 top-ups per week)
- Supplementary maturing with the bung on the side with racking every 3 months
- Fining with fresh egg-whites (about 6 whites per barrel)
- Final blending before bottling

General Manager: Bruno EYNARD

NOTE DE DEGUSTATION



Les Fiefs de Lagrange

2009

DESCRIPTION GEOGRAPHIQUE ET GEOLOGIQUE

Totalement située sur la commune de Saint Julien, la propriété comporte deux croupes de graves orientées nord-sud. Le sous-sol y est argilo-calcaire et le sol silico-graveleux.

Climat tempéré, océanique. Influencé par les deux masses d'eau que sont d'une part la Gironde et d'autre part la proximité de l'Océan Atlantique.

LE MILLESIME : LES FIEFS DE LAGRANGE 2009

Excellentes conditions climatiques pendant les mois d'août, septembre et octobre. La troisième décade de septembre et la première d'octobre ont même été les meilleures de l'année. Les vendanges des rouges commencèrent le 29 septembre et se terminèrent le 20 octobre 2009. **L'assemblage est constitué de 57% de Cabernet sauvignon, 35% de Merlot et 8% de Petit-Verdets.**

CULTURE DE LA VIGNE - CONDUITE DU VIGNOBLE

- Densité de plantation : de 7 500 à 10 000 pieds par hectare
- Palissage médocain sur trois fils avec surface de palissage maximale pour réception du meilleur ensoleillement possible.
- Taille courte de façon à limiter la charge à l'hectare, avec élimination des bourgeons supérieurs (4 à 6 bourgeons par pied en moyenne)
- Labours et façons culturales traditionnels (4 façons minimum par an)
- Traitements phytosanitaires contrôlés
- Eclaircissage en juillet de façon à ne laisser que les grappes qualitatives
- Contrôle de maturité par parcelle
- Vendanges manuelles, raisins triés manuellement, sélection des cuves en fonction des cépages, de l'âge des vignes, des terroirs et de la maturité du raisin.

AU CHAI

VINIFICATION

- Cuves de 220hl, 123hl, 92hl en acier inoxydable thermo régulées
- Vinification bordelaise traditionnelle à 28 °C
- Remontage journalier modéré
- Durée de cuvaison de 15 jours à 3 semaines
- Sélection des vins de goutte et de presse
- Fermentation malolactique à 20 °C
- Assemblage des lots et différenciation du Grand Vin (château Lagrange) et du second vin (Les Fiefs de Lagrange).

ELEVAGE ET MATURATION

- Chais climatisés avec hygrométrie contrôlée
- Température de stockage variable en fonction des saisons (maximum 17 °C)
- 20 % de barriques neuves tous les ans pour les Fiefs de Lagrange
- Durée de conservation en barriques de 16 mois
- Elevage bonde dessus pendant six mois environ avec trois ouillages par semaine
- Maturation complémentaire bonde de côté avec soutirages tous les trois mois
- Collage aux blancs d'œufs frais (environ six blancs par barrique)
- Assemblage final avant la mise en bouteille

Directeur Général : Bruno EYNARD

NOTE DE DEGUSTATION

Fruits noirs, frais, vif, bien rond, tendu en finale, un fruité bien en avant et une structure tannique suffisante pour le porter."

Jacques Dupont

Ouverture : 2013 - Garde:10 ans

