

# CHATEAU LA LAGUNE

2012

HAUT-MÉDOC, France

## ASSEMBLAGE :

56% Cabernet-Sauvignon,  
26% Merlot, 18% 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 où est édifié le «village de La Lagune» qui sera transformé en exploitation viticole vers 1587. La Chartreuse est bâtie en 1730 et sera finalisée par le Baron Victor Louis, architecte du Grand théâtre de Bordeaux.

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

Gilbert & Gaillard : 92-94/100

Nez d'une grande précision aromatique : notes florales groseille-cassis. Bouche soyeuse, tanins veloutés, fondus, joli fruit persistant. Un vin complet, aromatique, une belle réussite.

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 contribuent 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 :

L'hiver 2012 s'inscrit dans une tendance très froide, avec un déficit de pluviométrie important, malgré quelques épisodes neigeux. Mars est doux mais toujours très sec, Avril frais et pluvieux. Mai en demi-teinte avec des températures redevenues douces. La première quinzaine de juin le mercure rechute et le temps reste maussade jusqu'à mi-juillet. Puis la chaleur s'installe jusqu'au 25 septembre. L'année climatique 2012 est, de ce fait, paradoxale, puisque malgré un printemps particulièrement humide et frais, les fortes demandes évaporatoires en mai avec un vent soutenu lors des quelques périodes sèches ont suffi à rendre le bilan hydrique rapidement négatif, renforcé par la sécheresse de la seconde partie de l'été. Le débourrement commence timidement et de façon hétérogène fin mars. Les premières fleurs sont observées vers le 25 mai, et la mi-floraison aux alentours du 10 juin. L'arrivée des températures élevées du mois d'août permet de rattraper une partie du retard. La mi-véraison se situe au 15 août.

DATE DE RÉCOLTE : 25 septembre au 14 octobre 2012

## 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 % VOL

## VITICULTURE BIENVEILLANTE

**A la recherche de la plus belle expression des vins, nous sommes fortement engagés dans la préservation des sols et la régénération de la sphère environnementale.**

En conversion, l'ensemble du vignoble est certifié agriculture biologique à partir du millésime 2016.

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 !

# CHATEAU LA LAGUNE

2012

HAUT-MÉDOC, France

## WINE BLEND :

56% Cabernet-Sauvignon,  
26% Merlot, 18% Petit Verdot

In 1855, La Lagune joined the very strict circle of Grands Crus Classés and became the 3<sup>rd</sup> Grand Cru Classé. On the road to the Médoc, it represents the first and one of the most beautiful gravelly hilltops. The story begins in 1525, around the natural water points where the «village of La Lagune» was built, and transformed into a wine-producing estate around 1587. The Chartreuse was built in 1730 and completed by Baron Victor Louis, architect of the Grand Théâtre de Bordeaux.

Since her arrival in 2000, Caroline Frey and her team have instilled an energy whose key word is excellence.

The making of a great wine requires a great terroir but also the passion and skills of the men and women, in the care of every detail. Finesse, harmony, elegance and balance express themselves wonderfully through this 3<sup>rd</sup> Grand Cru Classé.

## Tasting Note

Wine advocate - 90/100

This property has been making excellent wines under the administration of Caroline Frey, and 2012 continues their recent success. With a deep ruby/purple color, notes of new saddle leather, graphite, blackcurrants and black cherries, a supple texture, medium to full body and beautiful purity, this is an outstanding 2012 to drink over the next 20 years.

OWNER-WINEMAKER  
CAROLINE FREY



## SITUATION / TERROIR

**AGE OF THE VINES:** from 20 to 60 years old

**SOIL GEOLOGY:** THE FINESSE OF THE GRAVES AND THE STRENGTH OF THE MÉDOC. The terroir of La Lagune is considered by the famous geologist René Pijassou as «the Medoc island model». The light gravel (pink, yellow and white quartz, calcite, agates) and silica diffuse the sunlight and help to give the Cabernet-Sauvignon, Merlot and Petit Verdot the grace, balance and finesse that characterise the wines of La Lagune.

**VINEYARD MANAGEMENT:** Double Guyot / Medoc pruning

**VINE DENSITY:** 6,666 vines/ha and 10,000 vines/ha.

## WEATHER CONDITIONS AND PHENOLOGY

The winter of 2012 followed a very cold trend, with a significant rainfall deficit, despite a few snowy episodes. March was mild but still very dry, April cool and rainy. May was mild with temperatures returning to normal. In the first half of June, the temperature drops again and the weather remains grey until mid-July. Then the heat sets in until 25 September. The climatic year 2012 was therefore paradoxical, since despite a particularly wet and cool spring, the high evaporative demands in May with a strong wind during the few dry periods were enough to make the water balance rapidly negative, reinforced by the drought in the second part of the summer. Budburst began timidly and in a heterogeneous way at the end of March. The first flowers were observed around 25 May, and mid-flowering around 10 June. The arrival of the high temperatures in August enabled the vine to catch up on some of the delay. The mid-point of flowering was reached on 15 August.

**HARVEST DATE:** 25 SEPTEMBER TO 14 OCTOBER 2012

## HARVEST

The grapes are picked by hand and then transported to the vat room in small crates. The date of harvest is determined for each plot after numerous tastings of the grapes and additional analytical controls.

## AGEING

Château La Lagune is aged in French oak barrels, 50% of which are renewed every year. The wines are racked several times during their maturation, in order to eliminate the large lees and favour maturation on fine lees.

## GENTLE WINEMAKING

After a very meticulous triple manual sorting, completed by an optical sorting, the most beautiful berries are delicately sent to the vats for the plot vinification. The extraction of tannins and anthocyanins is carefully measured to obtain the most elegant wines. The final blend is made during the ageing process with the wines from the best parcels.

**AGEING POTENTIAL:**

> 20 years

**SERVING SUGGESTION:**

16°C

**ALCOHOL CONTENT:**

13 % VOL

## MINDFUL VITICULTURE

**In our search for the finest expression of wine, we are strongly committed to soil preservation and environmental regeneration.**

In conversion, the entire vineyard is certified organic as of the 2016 vintage.

The last 20 years have enabled us to set up the foundations of a viticulture that takes care of the vines. We choose what is best for each of our plots, without limiting ourselves to a single approach. The ultimate goal: that our vineyards, our soils and our wines come alive!