

CHATEAU LA LAGUNE

2014

HAUT-MÉDOC, France

ASSEMBLAGE :

70% Cabernet-Sauvignon,
20% Merlot, 10% Petit Verdot

En 1855 La Lagune accède au cercle très fermé des Grands Crus Classés et devient 3^{ème} 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^{ème} Grand Cru Classé.

Note de dégustation

Jean-Marc Quarin : 92/100

Lors de mes dernières dégustations, je comparais La Lagune à un Margaux. 2014 me renforce dans ce sentiment et plus encore ! Couleur sombre, intense et belle. Nez fin, fruité, floral avec des touches de fruits noirs. Jolie entrée en bouche pulpeuse et le vin se développe très parfumé sur un corps velouté et fondant avec de la classe dans le toucher. Belle finale séveuse et parfumée. Tanin fin. BRAVO !

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 :

Après un automne 2013 bien arrosé, l'hiver 2014 particulièrement doux, totalise 440 mm sur les 3 premiers mois. Les gelées matinales sont rares. Le printemps, démarre par un mois d'avril ensoleillé, puis est ponctué d'averses orageuses. Le débournement est relativement précoce et rapide. La pousse est homogène, la vigne bénéficiant de bonnes conditions pour démarrer son cycle. Au mois de juin, la nouaison est assez bonne mais variable selon les secteurs et les cépages. Le début de véraison se généralise fin juillet de façon assez homogène, mais elle va s'étaler durant une longue période jusqu'au 20 août. Dans ce contexte climatologique particulier, la vigne nécessite une vigilance de tous les instants. Le climat de septembre et d'octobre se révèle salvateur, venteux, sec et chaud et permet ainsi une bonne maturation du raisin. L'été indien s'installe et nous accompagne durant toutes les vendanges.

DATE DE RÉCOLTE : 22 septembre au 11 octobre 2014

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 :

13,5 % 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

2014

HAUT-MÉDOC, France

WINE BLEND :

70% Cabernet-Sauvignon,
20% Merlot, 10% Petit Verdot

In 1855, La Lagune joined the very strict circle of Grands Crus Classés and became the 3rd 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 3rd Grand Cru Classé.

Tasting Note

Jean-Marc Quarin : 92/100

During my most recent tastings, I compared La Lagune to a Margaux. 2014 La Lagune makes me think this is true more than ever! Beautiful, dark, intense colour. Fruity, elegant, floral nose with hints of black fruit. Lovely juiciness on the palate from the very beginning. Goes on to be very flavoursome and melts in the mouth with a velvety texture with a great deal of class.

Beautiful rich, aromatic aftertaste. Fine tannin. BRAVO!

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

After a very wet autumn in 2013, the winter of 2014 was especially mild, with a total of 440 mm of precipitation in the 3 first months. Morning frosts were rare. Spring started out with a sunny month of April, followed by a period punctuated by rainstorms. Bud break was relatively quick and early. Thanks to good weather, vine growth got off to a good start and was homogeneous. Fruit set in June was fairly good, but varied according to the part of the vineyard and the grape variety. Véraison (colour change) began in late July, but was spread over a long period, until the 20th of August. Constant attention was necessary in the vineyard due to the rather unusual weather. The dry, windy, and warm weather in September and October saved the day, and was conducive to good ripening. An Indian summer set in and remained throughout the harvest.

HARVEST DATE: 22 SEPTEMBER TO 11 OCTOBER 2014

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:

13,5 % 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!