

CHATEAU LA LAGUNE

2015

HAUT-MÉDOC, France

ASSEMBLAGE :

65% Cabernet-Sauvignon,
30% Merlot, 5% 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

Bettane et Desseauve : 17/20

Puissant, équilibré, très belles notes de cèdre, avec un assemblage conforme à l'évolution actuelle de ce cru (plus de cabernet-sauvignon et moins de petit verdot), plus élégant que le 2009 ou même le 2010. Les amateurs de ce cru apprécieront.

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 2014 doux et marqué par un mois de novembre particulièrement pluvieux, l'hiver 2015 s'inscrit dans une tendance froide et sèche. Le printemps s'ouvre sur un mois d'avril sec et doux. Après un débourrement assez tardif, les bonnes conditions climatiques du printemps permettent à la plante de rattraper rapidement son retard. Les premières fleurs sont visibles à partir du 25 mai. La floraison puis la nouaison se déroulent dans d'excellentes conditions. La véraison s'enclenche à partir du 20 juillet, les conditions sont alors excellentes jusqu'à mi-septembre, avec une pluviométrie régulière sans être abondante, des températures clémentes et des nuits fraîches. Les conditions venteuses permettent de conserver jusqu'au bout un excellent état sanitaire et de récolter en toute sérénité des raisins de grande qualité, riches et très concentrés.

DATE DE RÉCOLTE : 25 septembre au 7 octobre 2015

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 :
14 % 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

2015

HAUT-MÉDOC, France

WINE BLEND :

65% Cabernet-Sauvignon,
30% Merlot, 5% 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

Jancis Robinson: 17/20

Unusually deep crimson. Really very luscious on the nose - a full, broad exposition of the vintage on the nose. Heady without being gratuitously sweet. Juicy and lively. Some rigour on the finish as though efforts were consciously made to imbue classic structure. One of the most exciting Lagunes I can remember!

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 mild autumn in 2014, marked by a particularly rainy November, winter 2015 followed a cold and dry trend. Spring opened with a dry and mild April. After a rather late budburst, the good weather conditions in the spring allowed the plant to catch up quickly. The first flowers are visible from 25 May. Flowering and fruit set took place in excellent conditions. Veraison began on 20 July and conditions were excellent until mid-September, with regular but not abundant rainfall, mild temperatures and cool nights. The windy conditions allowed us to maintain an excellent sanitary state until the end and to harvest high quality, rich and very concentrated grapes.

HARVEST DATE: 25 SEPTEMBER TO 07 OCTOBER 2015

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:

14 % 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!