

# CHATEAU LA LAGUNE

## 2021

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<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 insistent sur 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

Vinous - 90-92/100

*Le La Lagune 2021 est un vin magnifique et très expressif. Les arômes sont tout simplement séduisants. Profond et magnifiquement structuré dans le verre, avec des nuances saisissantes, le 2021 est à couper le souffle. Il devrait vieillir gracieusement pendant de nombreuses années.*

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 2020-2021 débute avec un mois de novembre assez sec et doux. A partir du mois de décembre, nous allons avoir une succession de passages pluvieux parfois conséquents jusqu'au mois de mars avec des températures en dessous des moyennes de saison. Le mois de mars est doux et sec, ce qui nous permet d'observer les premières pointes vertes la semaine du 11 mars. Alors que la vigne continue son développement, le thermomètre affiche des températures proches de -4°C lors des nuits du 7 et 8 avril. Les mois de mai et juin sont marqués par de très fortes précipitations (87 mm en mai et 197 mm en juin). La vigne se remet rapidement à pousser et la floraison se déroule par la même occasion. A partir de mi-juillet, le beau temps s'installe.

**DATE DE RÉCOLTE :** 23 septembre au 12 octobre 2021

### 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.**

L'ensemble du vignoble est certifié biologique et cultivé dans le respect des sols et du vivant.

*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 !*



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

