

# CHATEAU LA LAGUNE

2022

HAUT-MÉDOC, France

## ASSEMBLAGE :

52% Cabernet-Sauvignon,  
45% Merlot, 3% 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

Le fruit noir domine le nez et la bouche, des notes florales de pivoine enrichissent la finale. L'attaque est franche et offre tout de suite une belle épaisseur en bouche, portée par un grain de tanin fin. Une pointe d'acidité allonge la finale et la rend savoureuse. Un équilibre qui donne une sapidité toute particulière à ce millésime.

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 une fin d'année 2021 abondante en pluie, le premier trimestre 2022 fut assez sec, nous donnant une tendance pour la suite du millésime. L'hiver 2022 a été marqué par sa douceur avec sur les mois de février et mars des températures avoisinant les 20°C. Du 3 au 5 avril, des gelées matinales vinrent perturber le cycle de la vigne sans trop de conséquences sur le végétal. Le mois de juin a été particulièrement chaud, entraînant le 20 juin un orage de grêle mêlé à d'importants volumes d'eau (40 mm en 15 min). Néanmoins, cet orage ne s'est abattu que sur une partie de nos parcelles. 75 % du vignoble a été préservé des grêlons pour ne recevoir que de l'eau.

DATE DE RÉCOLTE : 9 SEPTEMBRE AU 26 SEPTEMBRE 2022

## 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 :

13,7 % VOL

## VITICULTURE BIENVEILLANTE

Le Château La Lagune est le 10<sup>ème</sup> château bordelais à recevoir la certification Biodyvin.

- ensemble du vignoble certifié biologique
- 2 refuges de biodiversité en partenariat avec la LPO, soit 40 ha de forêts, marais, prairies.
- plantation de 150 arbres et 2700 mètres de haies favorisant les corridors écologiques.

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

2022

HAUT-MÉDOC, France

## WINE BLEND :

52% Cabernet-Sauvignon,  
45% Merlot, 3% 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

Black fruit dominates the nose and the palate, with floral notes of peony enriching the finish. The attack is frank and immediately offers a nice thickness in the mouth, carried by a fine grain of tannin. A touch of acidity lengthens the finish and makes it tasty. A balance that gives a very special sapidity to this vintage.

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 an abundant rainfall at the end of 2021, the first quarter of 2022 was fairly dry, giving us a trend for the rest of the vintage. The winter of 2022 was marked by its mildness, with temperatures of around 20°C in February and March. From the 3<sup>rd</sup> to the 5<sup>th</sup> of April, morning frosts disrupted the vine cycle without too many consequences on the plant. June was particularly hot, leading to a hailstorm on 20 June with large volumes of water (40 mm in 15 minutes). Nevertheless, this storm only hit part of our plots. 75% of the vineyard was protected from hailstones and only received water.

**HARVEST DATE:** 9 SEPTEMBER TO 26 SEPTEMBER 2022

## 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:

13,7 % VOL

## MINDFUL VITICULTURE

Château La Lagune is the 10<sup>th</sup> Bordeaux château to receive Biodyvin certification.

- The entire vineyard is certified organic.
- 2 biodiversity refuges in partnership with the LPO, i.e. 40 hectares of forests, marshes and meadows.
- 150 trees and 2700 metres of hedges planted to encourage ecological corridors

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!

