

MOULIN DU CHATEAU LA LAGUNE

HAUT-MÉDOC
2014

FRANCE

ASSEMBLAGE :

Cabernet Sauvignon : 50% ;
Merlot : 49% ; Petit Verdot : 1%

À UNE CENTAINE DE MÈTRES DU CHÂTEAU
LA LAGUNE, 3^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ,
SE DÉPLOIE UN AUTHENTIQUE MOULIN À VENT.
SUR LA ROUTE DU MÉDOC, C'EST LA PREMIÈRE
ET L'UNE DES PLUS BELLES CROUPES DE GRAVES.

L'histoire commence en 1525 où est édifié le «village
de La Lagune» qui sera transformé en exploitation
viticole vers 1587. La Chartreuse est bâtie par la
suite entre 1730 et 1855. Depuis son arrivée en
2000, Caroline Frey et son équipe insufflent une
énergie dont le maître mot est l'excellence.

Viticulture, vinification et élevage sont réalisés
avec le même souci de perfection pour le Moulin
que pour le Château La Lagune. L'objectif est de
conserver au maximum la finesse, l'élégance et
l'équilibre de La Lagune si caractéristiques de son
terroir et d'aller chercher la richesse à la vigne.

 PROPRIÉTAIRE
VITICULTRICE
CAROLINE FREY



SITUATION / TERROIR

Âge moyen des vignes : 20ans

Géologie du sol : Le terroir de La Lagune est considéré par le célèbre géologue René Pijassou comme le modèle insulaire médocain. Constitué de graves légères et de silice, il contribue 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 : Taille Médocaine Guyot double. **Densité des vignes :** 6 666 pieds/ha

MILLÉSIME

DATE DE RÉCOLTE :

22 septembre
au 11 octobre

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ET PHÉNOLOGIE :

Après un automne 2013 humide, l'hiver 2014 particulièrement doux, totalise 440 mm sur les 3 premiers mois. Le débourrement est relativement précoce et rapide dû à un printemps ensoleillé ponctué d'averses orageuses. La pousse est homogène, la vigne bénéficie de bonnes conditions pour démarrer son cycle. Au mois de juin, la nouaison est assez bonne mais variable selon les secteurs et les cépages. Les températures agréables permettent un bon développement du Cabernet-Sauvignon et du Petit Verdot avec des grappes assez longues et une faible coulure permettant une bonne aération des grains à la fermeture de la grappe. Pour le Merlot, on observe une coulure et un millerandage importants, notamment sur les vieilles vignes. Les mois d'été sont marqués par des températures inférieures aux normales saisonnières ainsi que par une humidité importante. 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. 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.

VENDANGES

Manuelles avec tri à la parcelle en petites cassettes.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

- Tri manuel et tri optique
- Vinification traditionnelle - égrappage 100%
- 3 semaines de macération et extraction douce
- Élevé 12 mois en fûts de chêne français dont 40% de bois neuf
- Fermentation malolactique

POTENTIEL DE GARDE

DE 10 À 15 ANS

CONSEIL DE SERVICE

16° À 18°C

NOTE DE DEGUSTATION

Robe rubis. Le nez est très aromatique. Une touche mentholée apporte de la fraîcheur à ce bouquet complexe et délicat. En bouche, le vin est d'une continuité remarquable. D'une attaque fraîche et onctueuse, on arrive sur un milieu de bouche dense et velouté. La finale se distingue par une explosion aromatique d'une grande pureté.

TAUX ALCOOL :

13,5 % VOL

VITICULTURE BIENVEILLANTE

À 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.

- ensemble du vignoble certifié biologique pour atteindre la certification à partir du millésime 2016
- 2 refuges de biodiversité en partenariat avec la LPO, soit 40 ha de forêts, marais, prairies.
- une équipe de 35 personnes sensibilisées et impliquées.

Millésime après millésime, ces 15 dernières années ont permis de mettre en place les fondations d'une viticulture bienveillante à l'égard de la vigne. Une recherche constante dans le but de toujours améliorer la qualité de nos précieuses grappes.

MOULIN DU CHATEAU LA LAGUNE

HAUT-MÉDOC
2014

FRANCE

WINE BLEND :

Cabernet Sauvignon : 50% ;
Merlot : 49% ; Petit Verdot : 1%

A HUNDRED METRES FROM CHÂTEAU LA LAGUNE, 3RD GRAND CRU CLASSÉ, IS AN AUTHENTIC WINDMILL.

ON THE MEDOC ROAD, IT IS THE FIRST AND ONE OF THE MOST BEAUTIFUL GRAVEL HILLOCKS.

The story begins in 1525 when the «village of La Lagune» was founded and transformed into a vineyard around 1587. The Chartreuse was then built between 1730 and 1855. Since her arrival in 2000, Caroline Frey and her team have instilled an energy whose key word is excellence.

Viticulture, vinification and ageing are carried out with the same concern for perfection for the Moulin as for Château La Lagune. The aim is to preserve as much as possible the finesse, elegance and balance of La Lagune, so characteristic of its terroir, and to seek out the richness in the vineyard.

 PROPRIÉTAIRE
VITICULTRICE
CAROLINE FREY



SITUATION / TERROIR

Average Age of Vines: 20 years

Soil Geology: The terroir of La Lagune is considered by the famous geologist René Pijassou to be the Medoc island model. Made up of light gravel and silica, it contributes to providing the Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit Verdot with the grace, balance and finesse that characterise the wines of La Lagune.

Vineyard Management: GUYOT double pruning system **Vine Density:** 6,666 vines/ha

VINETAGE

HARVEST DATE :

22 September
to 11 October

WEATHER CONDITIONS AND PHENOLOGY :

After a wet autumn in 2013, the winter of 2014 was particularly mild, with a total of 440 mm over the first three months. Budburst was relatively early and rapid due to a sunny spring punctuated by stormy showers. Growth was uniform and the vines benefited from good conditions to start their cycle. In June, the fruit set was quite good but variable depending on the area and the grape variety. The pleasant temperatures allowed the Cabernet-Sauvignon and Petit Verdot to develop well, with fairly long bunches of grapes and little coulure, allowing good aeration of the grapes when the bunches closed. For Merlot, there was significant coulure and millerandage, particularly on the old vines. The summer months were marked by temperatures below seasonal norms and high humidity. The start of veraison was fairly uniform at the end of July, but it was spread out over a long period until 20 August. The weather in September and October proved to be salutary, windy, dry and warm, allowing the grapes to ripen well. The Indian summer settles in and stays with us throughout the harvest.

HARVESTING

By hand with sorting done in the plot into small crates.

VINIFICATION / AGEING

- Manual and optical sorting
- Traditional vinification - 100% destemming
- 3 weeks of maceration and gentle extraction
- Aged 12 months in French oak barrels, 40% of which are new
- Malolactic fermentation

AGEING POTENTIAL

10 TO 15 YEARS

SERVING SUGGESTION

16° to 18°C

TASTING NOTE

Ruby colour. The nose is very aromatic. A touch of menthol brings freshness to this complex and delicate bouquet. On the palate, the wine has remarkable continuity. From a fresh and unctuous attack, we arrive on a dense and velvety mid-palate. The finish is characterised by an aromatic explosion of great purity.

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 from the 2016 vintage.
- 2 biodiversity refuges in partnership with the LPO, i.e. 40 ha of forests, marshes and meadows.
- A team of 35 people who are aware of and committed to the project.

Vintage after vintage, the last 15 years have enabled us to set up the foundations of a viticulture that takes care of the vines. Constant research with the aim of always improving the quality of our precious grapes.