

# MOULIN DU CHATEAU LA LAGUNE

HAUT-MÉDOC  
2016

FRANCE

#### ASSEMBLAGE :

Cabernet Sauvignon : 50% ;  
Merlot : 40% ; Petit Verdot : 10%

À UNE CENTAINE DE MÈTRES DU CHÂTEAU  
LA LAGUNE, 3<sup>ÈME</sup> 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 :

26 septembre  
au 17 octobre

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ET PHÉNOLOGIE :

Après un automne 2015 doux et faiblement pluvieux, l'hiver 2016 s'inscrit dans une tendance exceptionnellement douce et arrosée. Tout début mars, les premiers signes de débourrement sont visibles. La pleine floraison est atteinte mi-juin dans une période un peu moins arrosée et surtout plus chaude. Les conditions du mois d'août et de la première quinzaine de septembre sont favorables à la maturation. C'est le 26 septembre que les premiers coups de sécateurs sont donnés dans le vignoble. A partir du 12 octobre, les températures se rafraîchissent et l'atmosphère est plus humide et c'est avec un état sanitaire exceptionnel que nous clôturons les vendanges avec les derniers Cabernets le 17 octobre.

#### VENDANGES

Manuelles avec tri à la parcelle en petites cagettes.

#### 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

Fruits rouges, petits fruits noirs. Bouche structurée avec des tannins ronds, supportée par une belle acidité et une finale longue.

#### 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 et cultivé dans le respect des sols et du vivant.
- 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.
- 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  
2016

FRANCE

**WINE BLEND :**

Cabernet Sauvignon : 50% ;  
Merlot : 40% ; Petit Verdot : 10%

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

**VINTAGE**

**HARVEST DATE :**

26 September  
to 17 October

**WEATHER CONDITIONS AND PHENOLOGY :**

After a mild and rainy autumn in 2015, the winter of 2016 was exceptionally mild and wet. At the beginning of March, the first signs of budburst were visible. Full flowering was reached in mid-June during a period that was slightly less rainy and above all warmer. The conditions in August and the first two weeks of September were favourable for ripening. On 26 September, the first pruning shears were used in the vineyard. From October 12th onwards, the temperatures cooled down and the atmosphere became more humid and it was with an exceptional state of health that we closed the harvest with the last Cabernets on October 17th.

**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**

Red fruit, black berries. Structured palate with round tannins, supported by good acidity and a long finish.

**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.**

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

