

# MOULIN DU CHATEAU LA LAGUNE

HAUT-MÉDOC  
2018

FRANCE

#### ASSEMBLAGE :

Cabernet Sauvignon : 60% ;  
Merlot : 10% ; Petit Verdot : 30%

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 :** Guyot double

**Densité des vignes :** 6 666 pieds/ha

#### MILLÉSIME

#### DATE DE RÉCOLTE :

27 septembre  
au 4 octobre

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ET PHÉNOLOGIE :

L'hiver 2018 se caractérise par des températures assez douces avec de fortes précipitations. Nous observons les premiers bourgeons débourrer fin mars, la pousse est active et régulière, laissant apparaître mi-avril des rameaux déjà très développés et des inflorescences bien visibles. Le 20 mai, nous pouvons observer les premières fleurs, nous laissant présager d'une belle récolte. Le 26 mai, un orage de grêle s'abat sur le vignoble touchant fortement une partie des parcelles. Les plus beaux terroirs sont faiblement impactés. Sur les parties les plus touchées, nous utilisons de la valériane et des tisanes de consoude afin que la vigne puisse se reconstruire pour 2019. Fin juin, le beau temps s'installe, les travaux en verts se poursuivent. Le 16 juillet, un nouvel orage de grêle va venir s'abattre sur la totalité du vignoble. Sur les parcelles les moins touchées, nous observons le début de la véraison le 5 août. Les vendanges débutent le 27 septembre et s'achèvent le 4 octobre, les premiers jus présentent une belle intensité aromatique et un bel équilibre.

#### 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

Ce vin présente une belle intensité aromatique. D'une couleur intense, les notes de réglisse, cassis et poivre noir sont le signe d'une maturité certaine pour ce vin issu de vignes marquées par les aléas climatiques de l'année. Bouche suave et gourmande, la fraîcheur de cet assemblage s'équilibre bien avec sa structure tannique digne d'un Haut Médoc.

#### TAUX ALCOOL :

14 % 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  
2018

FRANCE

#### WINE BLEND:

Cabernet Sauvignon : 60% ;  
Merlot : 10% ; Petit Verdot : 30%

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 :

27 September  
to 4 October

#### WEATHER CONDITIONS AND PHENOLOGY :

The winter of 2018 was characterised by fairly mild temperatures with heavy rainfall. We observe the first buds opening at the end of March, the growth is active and regular, allowing the appearance of very developed branches and visible inflorescences in mid-April. On 20 May, we can see the first flowers, giving us hope for a good harvest. On 26 May, a hailstorm hit the vineyard, severely affecting some of the plots. The most beautiful terroirs were only slightly affected. On the most affected parts, we use valerian and comfrey infusions so that the vines can rebuild for 2019. At the end of June, the good weather set in and the green work continued. On 16 July, a new hail storm hit the entire vineyard. On the least affected plots, we observe the beginning of the veraison on August 5th. Harvesting began on 27 September and ended on 4 October, with the first juices showing good aromatic intensity and balance.

#### 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

This wine has a beautiful aromatic intensity. Intense colour, notes of liquorice, blackcurrant and black pepper are the sign of a certain maturity for this wine made from vines marked by the climatic hazards of the year. The freshness of this blend balances well with its tannic structure typical of a Haut Médoc.

#### 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.**

- 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.