

## Mademoiselle L

2016

### Histoire :

Le Château La Lagune est établi sur la terrasse alluviale garonnaise dominant la palu. En 1525 est édifié sur cette croupe le « *Village de La Lagune* ». C'est vers 1587 qu'un certain Monsieur Eyral fait construire à la place de ce village un Chef d'exploitation, amorçant le mouvement de capitalisation qui à long terme va transformer quelques modestes tènements en une grande exploitation viticole. De nombreux propriétaires vont ensuite se succéder. La chartreuse est édifiée entre 1730 et 1734, et en 1855 La Lagune accède au cercle très restreint des Grands Crus avec rang de troisième. En 1886, La Lagune passe entre les mains de la famille Sèze qui le conservera jusqu'en 1956. Puis Georges Brunet redonnera tout son lustre au domaine avant de passer la main aux champenois de la maison Ayala en 1964. Arrivée en 2000 à la tête du domaine, la famille Frey y effectue de gros investissements, d'abord au vignoble, puis dans le cuvier et les chais, enfin dans la chartreuse, en faisant très clairement le pari de l'excellence.

### Géologie du sol :

Les 25 ha du vignoble de Mademoiselle L sont établis sur des croupes de graves à proximité immédiate de l'estuaire et du célèbre Fort Médoc. Ce sont ces types de sols très graveleux et sains (graves du Guintz ou graves de type 5), que l'on retrouve dans les prestigieux domaines de l'appellation voisine de Saint-Julien. Le terroir de Mademoiselle L jouit d'un potentiel exceptionnel, à proximité de la Gironde, et n'a que très peu d'équivalent en appellation Haut-Médoc.

### Date de récolte

26 septembre au 17 octobre 2016

### Assemblage:

Cabernet Sauvignon : 40% ; Merlot 55%, Petit-Verdot : 5%

### Degré :

13,5°

### Accords mets et vins :

Foie de veau poêlé au vinaigre de framboises  
Aiguillettes de Magret de canard aux figues  
Tarte aux fruits rouges



CHATEAU LA LAGUNE



### Conditions météorologiques :

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 et laissent présager un démarrage végétatif très précoce. Le printemps s'ouvre sur un climat un peu plus froid et toujours très humide et le débourrement est finalement relativement homogène et en avance d'une dizaine de jours par rapport à la moyenne. 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. Les températures élevées associées à de fortes amplitudes thermiques sont idéales pour le potentiel anthocyanique et aromatique des raisins. Les précipitations généreuses du 13 septembre assurent la relance des processus de maturations sans pour autant dégrader l'état sanitaire des raisins. A ce stade, le vignoble est extrêmement sain et le feuillage reprend un peu de vigueur avec ces pluies attendues, permettant de parfaire le potentiel en polyphénols et d'affiner les pellicules des raisins jusqu'à la récolte. C'est le 26 septembre que les premiers coups de sécateurs sont donnés dans le vignoble. Nous commençons par les plus jeunes merlots puis basculons sur les vieilles vignes du plateau dans lesquelles l'optimum de maturité phénolique et aromatique nous semble atteint. Les premiers jus nous confirment l'impressionnante richesse des raisins. Les merlots les plus tardifs sont ramassés la deuxième semaine de vendange et à partir du 5 octobre débute la récolte des petits-verdots. 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

### Vinification :

Les raisins sont cueillis manuellement puis acheminés vers le cuvier en petites cagettes. Après un tri manuel très minutieux, complété par un tri optique par caméras infra rouge dernière génération, le nouveau système par gravité permet d'acheminer délicatement les plus belles baies dans les cuves en inox. Vinification et élevage en barriques respectent la méthode traditionnelle. L'assemblage définitif des 3 cépages est réalisé en cours d'élevage avec les vins provenant des meilleures parcelles.

### Élevage :

Mademoiselle L est élevée sous bois dans notre chai en fûts de chêne d'origine exclusivement française avec une proportion de bois neuf d'environ 30%. Les vins sont soutirés plusieurs fois au cours de leur élevage. Un collage au blanc d'œuf est opéré juste avant la mise en bouteilles qui intervient au bout d'environ 12 mois d'élevage.