

Moulin de La Lagune

2014

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 Eyrat 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 édifée 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 :

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.

Assemblage :

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

Degré :

13°.5

Température de service :

16 à 18°.

Durée de conservation :

10-15 ans.

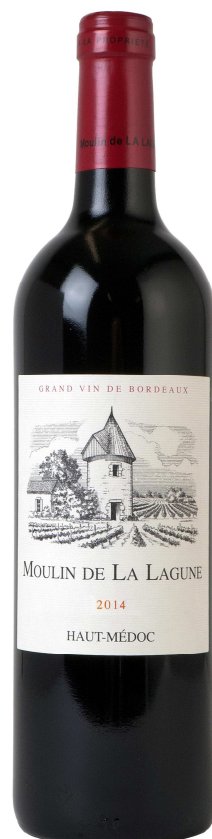
Accords mets et vins :

Epaule d'agneau rôtie à la fleur de thym

Aiguillettes de magret de canard aux petits légumes confits.



CHATEAU LA LAGUNE



Conditions météorologiques et phénologie :

Après un automne 2013 bien arrosé, l'hiver 2014 particulièrement doux, totalise 440 mm sur les 3 premiers mois. Les gelées matinales sont rares.

Le printemps, démarre par un mois d'avril ensoleillé, puis est ponctué d'averses orageuses. Les températures, d'abord basses en mai, remontent en Juin pour atteindre un pic de chaleur mi-juillet qui occasionnera des échaudages importants.

Juillet et Août sont marqués par des températures inférieures aux normales saisonnières, une humidité importante et une activité orageuse régulière.

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.

Le débourrement est relativement précoce et rapide. La pousse est homogène, la vigne bénéficiant 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.

En juin et tout au long de l'été, la vigne développe une surface foliaire abondante.

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.

Dans ce contexte climatologique particulier, la vigne nécessite une vigilance de tous les instants. La protection contre le mildiou est incessante et les travaux en vert sont indispensables pour favoriser l'aération du raisin.

Les vendanges, marquées par la chaleur et le soleil, nous permettent de récolter en toute sérénité des raisins dont la maturité et l'état sanitaire sont remarquables.

Date de récolte :

22 septembre au 11 octobre 2014

Vinification :

Les raisins sont cueillis manuellement puis acheminés vers le cuvier en petites cassettes. Après un tri manuel très minutieux, complété par un tri optique, les plus belles baies sont délicatement acheminées en cuve pour la vinification. L'extraction des tanins et des anthocyanes est soigneusement dosée afin d'obtenir les vins les plus élégants.

Élevage :

Moulin de La Lagune est élevé sous bois dans notre chai en fûts de chêne d'origine exclusivement française qui sont renouvelés à hauteur de 40 % tous les ans. 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.