



LES ARUMS DE LAGRANGE

BORDEAUX

2021

HISTOIRE

Historiquement, de nombreux châteaux du Médoc produisaient un vin blanc principalement destiné à l'autoconsommation ou aux réceptions sur place. Le Château Lagrange en faisait partie jusqu'au début des années 60. A partir du millésime 1996 il est décidé de renouer avec la tradition et de mettre sur la place de Bordeaux un vin blanc sec d'AOC Bordeaux dénommé « Les Arums de Lagrange ».

TERROIR

D'une superficie de 11 hectares répartis sur les communes de Cussac Fort Médoc et Saint Laurent de Médoc, ce vignoble de vignes blanches est situé sur deux terroirs distincts de sables graveleux et d'argiles calcaires. L'élaboration est orientée de manière à produire un vin élégant et délicat, au corps bien proportionné, sans acidité excessive.

LE MILLÉSIME

2021 enregistre une pluviométrie inférieure à la moyenne des 25 dernières années mais le fait le plus marquant reste la fraîcheur des températures observées tout au long du cycle végétatif, primordiale pour le maintien des équilibres dans les vins. Le travail préparatoire dans les vignes au mois de juin et juillet permet aux raisins de bénéficier de chaque rayon de soleil. Les premiers coups de sécateurs débutent le 8 Septembre pour les Sauvignons Blancs et les vendanges se terminent le 24 Septembre avec les Sémillons. Nous avons pris notre temps et vendangé uniquement le matin lorsque les températures sont encore fraîches, afin de préserver le potentiel aromatique des raisins. Les conditions climatiques du millésime ont été extrêmement favorables pour la production d'un grand vin blanc. Doté d'une fraîcheur remarquable, ce millésime fait preuve d'une grande complexité aromatique dominée par les Sauvignons.



Assemblage

62% Sauvignon Blanc
11% Sauvignon Gris
27% Sémillon

Densité de plantation

De 6 700 à 8 700 pieds par hectare

Vendanges

Du 8 Septembre au 24 Septembre 2021.
Vendanges manuelles à la fraîcheur du matin, tri manuel.

Vinification

Extraction douce par pressurage en grappes entières
Débourbage de 12h après passage au froid
Fermentation en barrique de 225 L
Pas de Fermentation malolactique
Sélection parcellaire et intra parcellaire
Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins

Elevage

Elevage de 6 mois en barrique avec 50 % de barriques neuves
Assemblage final avant la mise en bouteille

Fenêtre de dégustation

2022 – 2027

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

De couleur pâle légèrement dorée, le nez est marqué par les agrumes comme le citron, le zest d'orange ou encore le pamplemousse. La bouche est fraîche, soutenue par une belle acidité avec une certaine onctuosité due à son élevage en barrique. Une gourmandise à déguster plutôt dans sa jeunesse.

