

2020

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

2020 est gravée à jamais dans la mémoire collective, c'est une année singulière en tout point. Avec la crise sanitaire, les habitudes de travail ont quelques peu été perturbées : la capacité à s'adapter fût salvatrice pour le domaine et nos équipes afin de tenir le cap. Nous enregistrons comme en 2019 une pluviométrie totale record. L'hiver doux favorise un débourrement précoce. La floraison compte 10 jours d'avance et se passe dans d'excellentes conditions. La sécheresse estivale associée à des températures élevées permettent au raisin d'évoluer rapidement. Nous gardons une certaine avance jusqu'aux vendanges dont les nuits fraîches permettent de conserver une acidité nécessaire à l'élaboration des blancs.



Assemblage	72% Sauvignon Blanc 11% Sauvignon Gris 17% Sémillon
Densité de plantation	De 6 700 à 8 700 pieds par hectare
Vendanges	Du 31 Août au 9 Septembre 2020. 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	2021-2026

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Au-delà de la couleur jaune pâle des Arums de Lagrange, le nez est intense sur des notes de fruits exotiques, d'ananas, d'agrumes et de pêche blanche. L'attaque est vive avec un milieu de bouche volumineux et beaucoup de rondeur, amenée par l'élevage sur lies et les 17% de Sémillon particulièrement réussis sur ce millésime 2020. Très harmonieux et acidulé, ce vin se déguste dès à présent si vous recherchez les fruits frais. Il vous ravira sans nul doute jusqu'en 2026.

