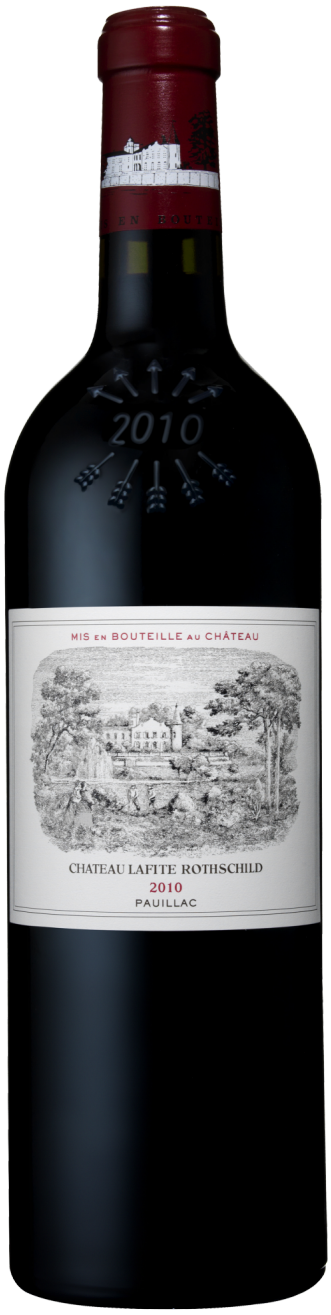
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2010



SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France
L'appellation Pauillac est située sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde à environ 40 km au nord de Bordeaux. Bénéficiant de l'influence de l'estuaire et d'une grande diversité de sols originaires du Massif Central et des Pyrénées, Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le Château Lafite Rothschild est situé au nord de l'appellation, à la lisière de Saint-Estèphe. Les meilleurs terroirs de Lafite couvrent les 50 hectares du plateau des Carruades, à l'ouest du Château. Les terres de ce plateau, point culminant de l'appellation Pauillac, sont bien drainées et bénéficient d'une exposition optimale. Ses sols argilo-graveleux offrent un excellent équilibre hydrique et des conditions propices à une maturation optimale du Cabernet Sauvignon.
Une parcelle de 4,5 ha sur la commune voisine de Saint-Estèphe comprend une partie des vignes les plus anciennes de la propriété, produisant chaque année un raisin d'une qualité exceptionnelle utilisé pour le Grand Vin.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le début de l'année viticole a été marqué par un hiver froid et relativement humide, ce qui engendra un débourrement légèrement plus tardif qu'en 2009, vers la mi-avril. Le temps sec et ensoleillé du mois d'avril fut alors particulièrement favorable pour le développement de la vigne.
Mai et juin se sont caractérisés par une alternance entre épisodes pluvieux et journées ensoleillées. Le début du mois de juin a été marqué par une vague de fraîcheur qui compliqua la floraison des Merlots, entraînant coulure et millerandage. Fort heureusement, le mois de juillet a été très sec (pluviométrie inférieure à 20 mm) avec des températures relativement élevées qui ont permis de rattraper le retard au moment de la floraison.
Les mois d'août et de septembre, très secs et avec de belles températures diurnes et des nuits fraîches sont venues parfaire la lente et complète maturation des raisins.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Pour que la magie du terroir de Lafite opère, c'est avec une extrême précision que l'élaboration du vin est réalisée. La répartition des raisins en cuves bois, acier inoxydable ou ciment est réalisée en fonction des spécificités de chaque parcelle et du degré de maturité du raisin. La fermentation alcoolique se déroule à température contrôlée avec des remontages réguliers destinés à extraire en douceur tous les composés phénoliques. Chaque cuve fait l'objet d'une surveillance minutieuse et d'une dégustation quotidienne afin de définir le meilleur moment pour le soutirage. La durée de macération varie en fonction de chaque cuve, mais se situe en règle générale autour de 20 jours. Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français. Lafite dispose de sa propre tonnellerie à Pauillac, la Tonnellerie des Domaines, un facteur qui contribue à son style unique. La sélection pour le grand vin est réalisée en mars au moment où, après s'être stabilisé, le vin commence à dévoiler tout son potentiel. Chaque barrique est dégustée individuellement et seules les meilleures sont retenues pour l'assemblage final.
Suite à l'assemblage débute l'étape de l'élevage et du vieillissement du vin en barriques de chêne neuf pendant 20 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur concentrée.
Vin solide et dense en bouche, il présente une belle structure et des tanins bien prononcés.
Vin long et persistant avec des notes de violette en fin de bouche. Le 2010 est un vin élégant avec un bel équilibre.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 87%, Merlot 13%
Rendement : 51 hL/ha
Teneur en alcool : 13 % vol.
Acidité totale : 3.41 g/l