



LES ARUMS DE LAGRANGE

BORDEAUX

2019

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

2019 comme 2018 restera inscrit comme un millésime très contrasté. Un printemps humide et froid suivi d'un été chaud et sec avec un ensoleillement record ! Ces conditions climatiques ont impacté le poids des baies et concentré les raisins au détriment de la quantité. Avec un rendement légèrement inférieur à 25 hl/ha c'est la plus petite récolte enregistrée sur le domaine. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux, mais les nuits sont restées fraîches. Une fois encore nos terroirs ont été salvateurs pour maintenir une grande fraîcheur nécessaire à l'élaboration des Arums de Lagrange.



Assemblage	77% Sauvignon Blanc 23% Sémillon
Densité de plantation	De 6 700 à 8 700 pieds par hectare
Vendanges	Du 3 Septembre au 17 Septembre 2019 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	2020 – 2025

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Nous avons fait le choix de ne pas intégrer de Sauvignon gris dans l'assemblage afin de conserver une fraîcheur nécessaire dans ce millésime chaud. Le nez est explosif sur des arômes d'agrumes, citron et ananas. L'attaque est vive avec un milieu de bouche gras et ample. Le vin est élégant, harmonieux doté d'une longueur remarquable, et présente une fenêtre de dégustation resserrée si vous souhaitez profiter de cette large palette aromatique fruitée.

