



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2014

PROPRIÉTAIRE
Jean-Michel CAZES



Surface : 90 hectares

Sol : graves garonnaises

Vendanges : manuelles, avec tri sélectif dans la vigne

Élevage : Fûts de chêne pendant 18 mois (75 % de bois neuf)

Assemblage : 69 % Cabernet Sauvignon, 26 % Merlot, 3 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

Production : 68 % de la récolte

Le facteur clé dans la réussite du millésime 2014 est le temps chaud et sec des mois de septembre et octobre, caractérisé par de belles journées ensoleillées et des nuits plus fraîches. Cependant, il ne faut pas oublier cet été relativement frais mais sec à Pauillac qui a permis de développer une acidité remarquable.

Les vendanges débutent le 24 septembre, après cinq semaines de climat estival, par les plantes de Merlot sur deux jours consécutifs, suivies des vieux Merlots ainsi que les jeunes vignes de Cabernet Sauvignon. A la suite de ce premier épisode, un repos de 3 à 4 jours a été décidé afin de profiter des conditions climatiques exceptionnelles pour peaufiner la maturité des vieux Cabernets. La reprise de la récolte débute donc le lundi 6 octobre, avec cette année seulement 3 équipes soit 180 vendangeurs pour prendre le temps de récolter avec précision. Elle se terminera le 11 octobre après 12 jours de récolte au lieu de 13 initialement prévus.

Pendant la récolte, ce millésime a toutes les caractéristiques d'un excellent cru : des niveaux de sucres généreux enrobant des tanins abondants, une couleur intense et tout cela justement équilibré par une belle acidité.

La couleur est profonde, le nez aromatique et en bouche, le vin s'avère riche et onctueux, parfaitement enrobé par des tanins soyeux. Un très bel équilibre vient distinguer ce millésime, caractérisé par la puissance, la fraîcheur et l'élégance.