



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2015

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 : 70 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

Take five 

Le millésime 2015 peut être défini par deux caractéristiques qui contribueront à le hisser au rang d'un très grand millésime : la concentration des raisins mais aussi la remarquable maturité des tanins.

Au Château Lynch-Bages, les vendanges se déroulent dans de très bonnes conditions, hormis une journée d'octobre qui s'est avérée pluvieuse. Malgré des teneurs en sucres parfois élevées dans les raisins, les fermentations alcooliques se terminent rapidement et les vins présentent des acidités volatiles basses. S'ensuivent les macérations post-fermentaires apportant gras et volume à des vins déjà harmonieux. Les arômes peuvent alors exprimer toute leur complexité. Le millésime 2015 est riche, mûr, velouté, et présente d'ores et déjà des tanins soyeux. D'un point de vue des cépages, les Merlots, légèrement dilués par les pluies de septembre, apportent néanmoins une grande fraîcheur et de beaux arômes fruités. Les Cabernets et Petits Verdots quant à eux expriment des notes de fruits mûrs frais rarement atteints.

Tout comme pour les millésimes précédents, les fermentations malolactiques se déroulent pour 1/3 en cuves et 2/3 en barriques. Toutes sont relativement rapides et dès la fin du mois de novembre, cette fermentation se termine pour tous les lots du château.

2015 se définit dès lors par son élégance et sa grande homogénéité. Les 18 mois d'élevage qui s'ensuivent permettront au vin de mettre en relief sa structure et son éclat.

Lynch-Bages 2015 présente une couleur brillante et profonde avec des reflets pourpres. Le nez est expressif sur des arômes de cassis et fruits noirs, mêlés à des notes empyreumatiques d'élevage. L'attaque est franche et le milieu de bouche tout en volume reste souple.

La trame tannique bien présente reste soyeuse, la finale persistante illustre un millésime d'une grande maturité.