



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2016

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 : 75 % Cabernet Sauvignon, 19 % Merlot, 4 % Cabernet franc, 2 % Petit Verdot

If 6 was 9...

Les vendanges se déroulent dans des conditions favorables et les raisins récoltés sont extrêmement sains et qualitatifs. Trois journées sont nécessaires au ramassage des Merlots et huit pour la récolte des Cabernets-Sauvignons, Cabernets francs et Petits Verdots. Elles se terminent le 12 octobre en fin de journée. Les vendanges 2016 ont débuté une semaine plus tard qu'en 2015, permettant d'atteindre des maturités technologiques et phénoliques parfaitement remarquables.

Les écoulements se déroulent, après une vingtaine de jours de cuvaison en moyenne, du 18 octobre au 2 novembre et les signes distinctifs d'un grand millésime se dessinent alors : une maturité complète de tous les cépages, particulièrement perceptible au niveau des tanins des pépins et des pellicules ; une absence de flaveurs végétales grâce aux pics de chaleur estivaux qui ont dégradé les pyrazines ; de petites baies, principalement sur les Cabernets : elles augmentent le rapport marc/jus dans la cuve et permettent de concentrer la richesse du vin, tant au niveau de la structure que des arômes ; une acidité bien présente, grâce aux nuits fraîches de septembre et début octobre et enfin, un état sanitaire parfait.

Tout comme pour les millésimes précédents, les fermentations malolactiques se déroulent pour un tiers en cuves et deux tiers en barriques. Toutes sont relativement rapides et à la fin du mois de novembre, nous pouvons annoncer la fin de cette fermentation pour tous les lots du château et ainsi procéder aux assemblages.

D'une couleur grenat profonde, Château Lynch-Bages 2016 présente les caractéristiques d'un millésime d'une remarquable maturité. Le nez est pleinement expressif avec ses notes de fruits noirs (cassis, griotte...) mêlées à la fraîcheur des touches de menthe. L'attaque est onctueuse et révèle une matière exceptionnelle, soutenue par une magnifique fraîcheur. Les tanins sont d'ores et déjà remarquablement fondus.