



CHATEAU
LYNCH  BAGES

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2019

PROPRIÉTAIRE
Famille J-M CAZES



Surface : 100 hectares

Sol : graves garonnaises

Vendanges : manuelles, avec tri sélectif dans la vigne

Élevage : 18 mois en barriques de chêne français (75 % bois neuf)

Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 3 % Cabernet franc, 3 % Petit Verdot

Analyses : Acidité : 3,6 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,77 ; IPT : 91 ; Alcool : 14,1 % vol.

Blue Velvet...

L'hiver se caractérise par la douceur des températures. Ces conditions impactent le débourrement des différents cépages : précoce à normal selon les terroirs, il se déroule le 25 mars pour le Merlot et le 30 mars pour le Cabernet Sauvignon. Les premières fleurs apparaissent à partir du 20 mai sur les Merlots. La floraison puis la nouaison ont été très hétérogènes en raison des variations thermiques et pluviométriques. Juin est un mois charnière pour le millésime 2019 : les deux premières semaines sont relativement perturbées, et laissent ensuite place à des températures estivales voire caniculaires.

Il faut cependant noter que si la vigne connut un fort stress hydrique pendant cette période, la région de Bordeaux fit face à d'importantes précipitations de fin octobre jusqu'à début décembre 2018. Très bénéfiques aux sols, ces précipitations eurent pour effet de recharger les réserves hydriques.

Les vendanges démarrent le 23 septembre avec les plantes de Merlot à parfaite maturité et s'étalent sur cinq journées, avant de terminer par les quatre parcelles de Cabernet franc. Ces premières journées sont ponctuées de quelques pluies éparses, sans impact sur les conditions de vendanges mais extrêmement bénéfiques à la fin de maturation des Cabernets. Les vendangeurs poursuivent alors par neuf jours de récolte de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot. Les vendanges s'achèvent le 9 octobre.

Les fermentations malolactiques se déroulent ensuite pour un tiers en cuves et deux tiers en barriques. Les premiers assemblages sont réalisés en décembre.

Classique, l'assemblage du millésime 2019 s'inscrit dans la lignée des millésimes précédents avec une large prédominance du Cabernet Sauvignon. Il offre un nez caractéristique, mêlant des notes fruitées fraîches et épicées, à de fines notes boisées. La bouche onctueuse et parfaitement équilibrée s'appuie sur une trame tannique dense, puissante avec une grande précision du fruit. (Avril 2020).