

2023,

« La nature agit, l'homme fait. »

Emmanuel Kant

Dans les terres de Pauillac, l'hiver doux offre un contraste entre sécheresse et pluie, esquissant un tableau complexe pour les vignerons, et dictant le rythme du millésime 2023.

Les équipes du Château Lynch-Bages scrutent le ciel, anticipant les aléas climatiques, conscients que la nature agit, mais que l'homme doit faire face aux défis.

Au printemps, la végétation s'éveille, et avec elle, les premières inquiétudes surgissent. La menace sanitaire plane, surtout sur les Merlots, mais l'intervention rapide des équipes permet de la contenir : le potentiel qualitatif des baies est préservé.

L'été s'installe, les températures élevées ralentissent la maturation des raisins, mais la pluie providentielle du 12 septembre vient rééquilibrer la balance. Ce dénouement revigore nos Cabernets Sauvignons, assurant un équilibre parfait. Les vendanges, précoces, annoncent un aboutissement prometteur...

Le millésime 2023 offre une palette aromatique fruitée et nette. Les vins sont équilibrés, avec des tanins souples et une belle acidité. Ce nouveau millésime se distingue par son opulence, son élégance et sa pureté.

« Château Lynch-Bages 2023 révèle une robe dense et profonde. Les arômes de cèdre et de fruits noirs lui confèrent un caractère racé. Son équilibre et sa structure tannique soyeuse offrent une harmonie remarquable. La finale, veloutée, témoigne d'une grande pureté aromatique. Une élégance indéniable caractérise ce millésime. »

Nicolas Labenne, directeur technique, mars 2024.

Appellation

Pauillac

Surface

105 hectares

Sol

Graves garonnaises

Vendanges

Manuelles, avec tri sélectif
dans la vigne et sur table

13 septembre – 4 octobre

Rendements moyens (appellation)

47 hL/ha

Elevage

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

Assemblage

71 % Cabernet Sauvignon
24 % Merlot
3 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot

Analyses

Acidité : 3,9 g/L d'H₂SO₄

Alcool : 13,7 % vol.

pH : 3,75

IPT : 95

