



LES ARUMS DE LAGRANGE

BORDEAUX

2024

HISTOIRE

Historiquement, de nombreux châteaux du Médoc produisaient un vin blanc principalement destiné à l'autoconsommation ou aux réceptions sur place. Le Château Lagrange en faisait partie jusqu'au début des années 60. A partir du millésime 1996 il est décidé de renouer avec la tradition et de mettre sur la place de Bordeaux un vin blanc sec d'AOC Bordeaux dénommé « Les Arums de Lagrange ».

TERROIR

D'une superficie de 11 hectares répartis sur les communes de Cussac Fort Médoc et Saint Laurent Médoc, ce vignoble de vignes blanches est situé sur deux terroirs distincts de sables graveleux et d'argiles calcaires. L'élaboration est orientée de manière à produire un vin élégant et délicat, au corps bien proportionné, sans acidité excessive.

LE MILLÉSIME

Les températures hivernales douces ont favorisé une certaine précocité de la vigne qui persistera jusqu'à la floraison. Après un printemps humide, l'été est sec sans excès de chaleur, propice au maintien de l'acidité dans les raisins ainsi que la synthèse des précurseurs d'arômes. Les vendanges sont plus tardives que les deux millésimes précédents et débutent le 10 septembre par le Sauvignon Blanc, dont les teneurs en sucre reviennent à des valeurs plus classiques, laissant présager un bel équilibre.



Assemblage	70% Sauvignon Blanc 16% Sémillon 14% Sauvignon Gris
Densité de plantation	De 6 700 à 8 700 pieds par hectare
Vendanges	Du 10 au 23 septembre 2024. Vendanges manuelles à la fraîcheur du matin, tri manuel.
Vinification	Extraction douce par pressurage en grappes entières Débourbage de 12h après passage au froid Fermentation en barrique de 225 L Pas de Fermentation malolactique Sélection parcellaire et intra parcellaire Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins
Elevage	Elevage de 7 mois en barrique avec 40 % de barriques neuves Assemblage final avant la mise en bouteille

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Les conditions climatiques de ce millésime ont permis de maintenir une fraîcheur nécessaire dans les Arums. Le nez est dominé par des arômes d'agrumes et de pêche blanche. L'élevage en barrique est à peine perceptible en bouche où se révèle des notes florales de lilas et de tilleul. L'attaque est suave et vive à la fois. Un vin tout en équilibre, complexe, très harmonieux qui doit s'apprécier dès à présent sur la pureté et la précision.

