

LE CAP HORN ou LAFITE 2024

S'il y a bien un capitaine qui n'a jamais perdu espoir, c'est bien Eric.

A la barre de Lafite, il entame la traversée de ce millésime qui s'annonce difficile. Avec l'équipage des solides loups de mer pauillacais, ils en ont croisé des caps, mais le Horn, et d'Est en Ouest jamais !

D'avril à fin juin ce sont des semaines de combat contre le mildiou et les éléments déchaînés, des centaines de bords qui ne passent pas, des replis au vent, des refuges et des retours en mer... jusqu'à l'entrée dans le Pacifique le 25 juin. Là, tout change et ce sont des journées de brise douce et tempérée. La vigne panse ses plaies, l'équipage se ressource et les blessures sont vite oubliées.

Fin août, la maturation file parfaitement, nous dégustons des baies choisies dans les vignes du plateau de Lafite. Elles ont du goût, de la vie, c'est le résultat d'un été parfait après toutes ces tempêtes.

Les vendanges commencent le 23 septembre par nos meilleurs Merlot de Pointon et Gravette, et nous avançons désormais coûte que coûte, entre les gouttes. Nos meilleurs Cabernet sont vendangés début octobre et nous avons tout rentré le 7.

Vinifications courtes, extractions douces, pressurages sélectionnés, l'équipe d'Olivier navigue désormais au chai avec élégance et précision.

Quel Cap de passé !

Assemblage :

96% Cabernet-Sauvignon,
3% Merlot,
1% Petit Verdot

Débourrement : 2 avril

Mi-Floraïson : 9 juin

Mi-Véraïson : 7 août

Vendanges :

du 23 septembre au 7 octobre

