



2022

La grand-mère Ovni, force tranquille sans âge au charme fou

Pour transformer l'essai de ce millésime torride, il fallait bien un Ovni. Ces personnages au charme fou que l'on ne met dans aucune case. De ceux qui ont tout vu et qui vous fascinent lorsqu'on est enfant. Le Lafite 2022 a un peu de cela.

Chacune des parcelles que nous connaissons par cœur a réagi différemment face à l'adversité. Une Mamizelle a fait des étincelles quand Caudeyrac s'est brûlé les ailes... Le 31 août, nos équipes de vigneronnes se lançaient dans la vendange pour trier avec dextérité les pieds sur nos plateaux de graves. Trois cuves seront réalisées avec ces tries. Le 5 septembre, nous entrons dans nos grands Merlot les plus précoces. Dix jours plus tard, nous sommes déjà dans nos grands Cabernet (le Caillava un 16 septembre, un record mais il était prêt...)

En cuve, rien ne sert d'extraire, les jus sont noirs dès les premiers jours et nous laissent ébahis aux écoupages, après seulement 17 ou 18 jours. La dernière surprise? Des presses hallucinantes qui exalteront l'âme de notre Lafite à 17%!

Assemblage :

94% Cabernet-Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot

Débourrement : 9 avril

Mi-Floraison : 25 mai

Mi-Véraison : 2 août

Vendanges : du 31 août au 24 septembre

