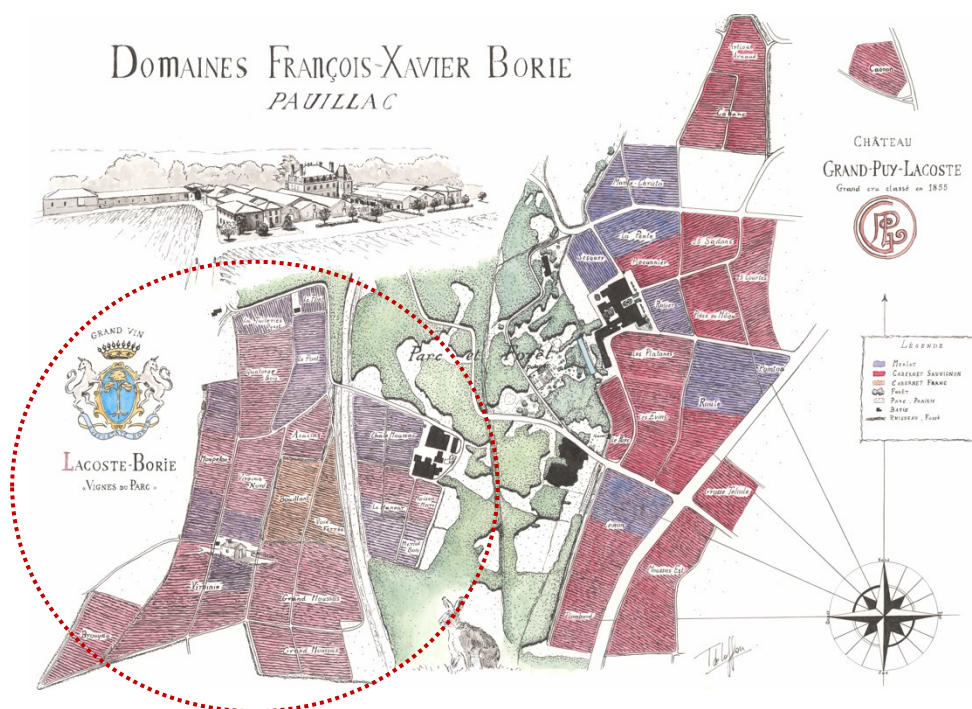




Lacoste-Borie : Une cuvée de terroir à part entière, signée Grand-Puy-Lacoste.

Née sur le domaine du Château Grand-Puy-Lacoste, Lacoste-Borie est issue de parcelles dédiées situées à l'ouest du Parc du Château et entourées de prestigieux Grands Crus Classés de 1855. Ces vignes, arrachées dans l'entre-deux-guerres, ont été replantées à partir de 1978 par François-Xavier Borie lors du rachat de la propriété par la famille Borie. Ce vignoble rentre en production en 1982. Longtemps qualifiées de «jeunes vignes», elles affichent aujourd'hui plus de 30 ans d'âge moyen. Depuis plus d'une décennie, le parcellaire est précisément défini, l'inauguration du nouveau cuvier gravitaire avec la vendange 2025 a permis d'aller encore plus loin dans la lecture du terroir grâce à des cuves de plus petite capacité, parfaitement adaptées à chaque parcelle.



Le vignoble repose sur un sol sablo-graveleux d'alluvions fines. D'une densité de plantation de 7000 pieds/ha différente de celle du grand cru classé qui est de 9000 pieds/ha, il constitue un véritable terrain d'exploration technique et agronomique. La conduite des vignes s'inscrit majoritairement dans une philosophie d'agroécologie : depuis le millésime 2015, de nombreux arbres et des haies ont été plantés dans la continuité des 30ha de bois, l'enherbement naturel et les semis sont pâturés chaque hiver par un troupeau de brebis, et la cabane historiques des vigneron a récemment été rénovée, elle incarne le lien vivant entre mémoire du lieu et viticulture contemporaine.



Pour Lacoste-Borie, le soin apporté par notre équipe d'une trentaine d'employés permanents est identique à celui du grand cru classé. Les vendanges sont manuelles, réalisées par une équipe de vendangeurs espagnols, dans la continuité d'une tradition chère à nos aïeux. La vinification privilégie la douceur des extractions, avec des macérations longues (de 18 à 21 jours) ajustées au cas par cas, puis élevé durant 14 mois en barriques de chêne français, un élevage qui polit les tanins notamment ceux du cabernet sauvignon et affine l'équilibre général.



À l'origine vin de sélection, Lacoste-Borie a progressivement affirmé sa propre identité grâce à la maturité du vignoble et à la précision du travail parcellaire. Le millésime 2025 marque l'aboutissement de cette évolution et définit Lacoste-Borie comme une cuvée pleinement autonome :

- un terroir identifié
- des cuves adaptées à ses parcelles
- un chai d'élevage dédié
- un assemblage spécifique marqué par la présence du cabernet Franc
- un style distinct de Château Grand-Puy-Lacoste avec une expression différente de Pauillac

Lacoste-Borie incarne aujourd'hui une autre expression de Pauillac, pleinement assumée. Sa singularité tient notamment à la présence de cabernet franc dans l'assemblage. Ce cépage apporte fraîcheur, éclat du fruit, gourmandise et élégance, offrant un plaisir accessible dès les premières années tout en conservant la signature qualitative du domaine.

L'histoire du nom et de l'étiquette :

Dès le millésime 1982, François-Xavier Borie choisit d'unir le nom de l'ancien propriétaire Lacoste à celui de sa famille pour baptiser cette nouvelle cuvée. Son intention est déjà claire : offrir à ce vin une existence propre, affranchie des codes visuels du cru classé, afin de le laisser développer « sa propre vie ». Dans cet esprit, l'étiquette s'est enrichie en 2025 de nouvelles mentions destinées à situer et affirmer l'identité de son parcellaire.

En 1982, lors du baptême de sa fille Emeline dans la chapelle du château, François-Xavier Borie est naturellement attiré par le portrait monumental du Pape Urbain V ornant le mur. En surplomb du tableau figurent les armoiries de son commanditaire, l'un des anciens propriétaires du domaine.

Dans la quiétude du lieu, ces symboles prennent un relief particulier. Ils semblent s'inscrire dans la continuité de l'histoire du château, comme une résonance discrète entre passé et présent.



La devise qu'elles portent, AVETVSTATE ROBVR (La force naît de l'ancienneté) : à l'image du chêne ornant ces armoiries, la vigne tire sa force de l'âge et de la profondeur de son enracinement dans son terroir. Par sa sobriété et sa justesse, elle exprime une idée profondément liée aux grands terroirs : le temps, la constance, la résilience. François-Xavier Borie fut immédiatement sensible à cette devise, en écho flagrant avec son vin.

Ce moment d'intuition scelle une évidence. Ces armoiries et leur devise deviendront naturellement l'un des marqueurs identitaires de la future étiquette. Le Bleu, Blanc & Rouge de l'étiquette affirme quant à lui une identité française assumée, particulièrement lisible sur les marchés export : un repère visuel fort, à la fois élégant et immédiatement reconnaissable.



Lacoste-Borie 2025 « Vignes du Parc »

Assemblage : 68 % Cabernet Sauvignon - 24 % Merlot - 8 % Cabernet Franc.

Âge moyen des vignes : + de 30 ans – densité plantation : 7 000 pieds/Ha

Issu des « vignes du parc », Lacoste-Borie 2025 révèle un fruit éclatant et précis, aux notes de fruits rouges.

La bouche est souple, généreuse, portée par des tanins fins et soyeux.

Un vin équilibré, frais et accessible, fidèle à une expression gourmande et élégante de Pauillac.