



# CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

## 2025

### TERROIR

Totalement situé sur la commune de Saint-Julien, le vignoble de Château Lagrange s'étend sur 108 ha de vignes en rouge d'un seul tenant plantées sur deux croupes de graves, orientées nord-sud. Le domaine possède un sous-sol argilo-calcaire, un sol silico-graveleux, et le climat y est tempéré et océanique.

### LE MILLÉSIME

2025 était un millésime attendu, les années se terminant par le chiffre 5 ayant la réputation d'annoncer de grands vins. Année solaire à la météo clémente, marquée par un hiver doux puis un été chaud et sec, elle a offert à la vigne des conditions idéales.

Les baies, exceptionnellement petites, ont concentré couleur, tanins et intensité tout en préservant une fraîcheur essentielle grâce aux températures plus modérées de septembre. Le défi n'a pas été de révéler le potentiel du millésime, mais d'en maîtriser la puissance, en recherchant l'équilibre plutôt que l'exubérance. La nature en donnant moins, a donné mieux et Château Lagrange 2025 s'affirme ainsi comme l'expression d'une harmonie évidente, perceptible dès aujourd'hui et prometteuse pour les années à venir.



<b>Assemblage</b>	77% Cabernet Sauvignon 18% Merlot 5% Petit Verdot
<b>Densité de plantation</b>	8 700 à 10 000 pieds de vigne par hectare
<b>Vendanges</b>	Du 8 septembre au 24 septembre 2025. Vendanges manuelles. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique.
<b>Vinification</b>	Sélection parcellaire et intra parcellaire 102 cuves inox thermorégulées pour 103 parcelles de vignes Capacité des cuves variable : De 36 à 220 hl Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins Vinification à 26-28 °C pendant 18 à 25 jours Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage Fermentation malolactique par co-inoculation
<b>Age moyen des vignes</b>	45 ans
<b>Elevage</b>	Assemblage précoce des cépages en janvier Elevage de 21 mois 50 % de barriques neuves Collage aux blancs d'œufs en barrique Assemblage final avant la mise en bouteille
<b>Fenêtre de dégustation</b>	2030-2070

### LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Les cabernets sauvignon, malgré des rendements plus affectés par la sécheresse, représentent 77% de l'assemblage. Ils apportent densité, fraîcheur et longueur. Les 18% de merlot adoucissent l'attaque et complètent le milieu de bouche. Les petits verdot apportent de la cohésion à l'ensemble.

Le nez dévoile des arômes intenses de cerise noire, de griotte, de mûrs relevés par une touche de graphite. La bouche est ample, structurée par des tanins ciselés révélant une concentration maîtrisée et une remarquable longueur. Un vin élégant qui allie fraîcheur et gourmandise.

