Wijnfiche

Château Lynch Bages - G.C.C. Pauillac France (PAUILLAC) — 2021

Domaine

Ch. Lynch Bages

La famille Lynch est originaire de Galway en Irlande. Après la bataille de la Boyne en 1690, John Lynch s'installe à Bordeaux. Ses descendants connaissent rapidement le succès, passant du commerce de la laine à l'exportation de vin, et acquièrent en 1749 le Domaine de Bages. Le domaine change plusieurs fois de mains au XIXe siècle avant d'être racheté en 1939 par la famille Cazes, qui participait déjà à sa restauration depuis 1934. Sous la direction de Jean-Charles Cazes, la qualité est progressivement élevée jusqu'à son niveau actuel. Château Lynch-Bages est un Cinquième Cru Classé du classement de 1855, situé sur le plateau de Bages, juste au sud de Pauillac. Le vignoble s'étend sur environ 100 hectares, planté de Cabernet Sauvignon (71 %), Merlot (22 %), Petit Verdot (3 %) et Cabernet Franc (4 %), avec un âge moyen des vignes de 40 ans. La vinification est entièrement réalisée en cuves inox, pour une production annuelle d'environ 35 000 caisses.
Depuis 2018, ils bénéficient de la certification française HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) : viticulture de précision, forte réduction de l'utilisation des herbicides et insecticides, et grande attention portée à la biodiversité ainsi qu'à la gestion des sols.

Vinification

Le vignoble s'étend sur 100 hectares et est divisé en environ 200 sous-parcelles. Les sols sont constitués de graves typiques de la Garonne. Les vendanges sont réalisées à la main, parcelle par parcelle, avec un tri directement à la vigne afin de ne conserver que les meilleurs raisins. Un tiers de la fermentation malolactique est réalisé en cuves, et deux tiers en barriques. L'élevage dure 18 mois en barriques de chêne (dont 75 % de bois neuf).

Dégustation

Le millésime 2021 est une année où l'expression du terroir s'impose au premier plan. C'est un vin précis et frais, aux arômes de fruits rouges frais, de tabac et de cèdre. Malgré un été frais, se traduisant par un degré d'alcool modéré et plus classique ainsi qu'une belle fraîcheur, les Cabernets parfaitement mûrs apportent structure et complexité.

Mets adaptées

Carré d'agneau | Gibier | Entrecôte - grillé | Viande d'agneau - grillée

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (67%), Merlot (25%), Petit Verdot (5%), Cabernet Franc (3%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

