Wijnfiche

Château Lynch Bages - 5e G.C.C. | Pauillac
France (PAUILLAC) — 2015

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

Les raisins ont été récoltés dans d'excellentes conditions, avec une seule journée de pluie pendant les vendanges en octobre. Malgré des teneurs en sucre parfois élevées, la fermentation alcoolique s'est déroulée sans difficulté, donnant des vins à faible acidité volatile. Une macération post-fermentaire a ensuite permis d'apporter davantage de structure, de volume et de complexité aromatique. La fermentation malolactique s'est effectuée pour un tiers en cuves et pour deux tiers en barriques de chêne. L'ensemble des fermentations était achevé à la fin du mois de novembre. Le résultat est un vin riche et équilibré, aux tanins mûrs et soyeux, offrant une belle fraîcheur de fruit.

Dégustation

Lynch-Bages 2015 présente une robe profonde et brillante aux reflets pourpres. Le nez dévoile des arômes de cassis, de fruits noirs, de cèdre et d'épices, complétés par de subtiles notes empyreumatiques issues de l'élevage. L'attaque est franche, suivie d'un milieu de bouche ample et généreux, offrant une belle concentration de fruit. La structure tannique, à la fois présente et soyeuse, conduit à une finale longue et persistante, marquée par des notes de fruits noirs et de douces épices. Une expression parfaitement équilibrée de ce millésime particulièrement mûr.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (24%), Cabernet Franc (4%), Petit Verdot (2%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 17 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

