Les fiefs de Lagrange – Saint-Julien – 2016

Les Fiefs de Lagrange (2016)

Le Domaine

Les Fiefs de Lagrange est le second vin du **Château Lagrange**, Troisième Grand Cru Classé de 1855 situé à Saint-Julien. Le domaine, d'environ 118 hectares, appartient depuis 1983 au groupe japonais Suntory, qui a modernisé le vignoble et le chai pour atteindre une qualité régulière.

La philosophie du domaine repose sur une viticulture raisonnée (certification Terra Vitis), des vendanges manuelles et un élevage adapté, permettant de proposer un second vin alliant accessibilité et élégance.

Terroir & Millésime 2016

Millésime 2016 : Printemps doux et humide favorisant la croissance, suivi d'un été chaud et sec assurant une excellente maturité. Les vendanges se sont déroulées du 3 au 24 octobre, sous de bonnes conditions, donnant des vins concentrés mais équilibrés.

Sol : Graves garonnaises sur sous-sol argilo-calcaire, typiques de Saint-Julien, apportant puissance et élégance aux cépages Cabernet et Merlot.

Climat : Océanique tempéré, avec un été sec et chaud mais compensé par des nuits fraîches, ce qui a permis de préserver l'acidité et la fraîcheur aromatique.

Cépages

- Cabernet Sauvignon : ≈ 55 %
- Merlot : ≈ 41 %
- Petit Verdot : ≈ 4 %

Dégustation

- **Nez :** Intense, dominé par les fruits noirs (cassis, mûre, cerise noire), notes de violette, réglisse, et touche minérale. Des nuances d’épices et de bois se révèlent avec l’aération.

- **Bouche :** Attaque vive et fraîche, tanins fins et élégants, texture équilibrée. Belle expression fruitée, volume harmonieux, acidité maîtrisée qui apporte de la tension.

- **Finale :** Persistante et aromatique, sur des notes de fruits rouges et noirs, réglisse et épices, avec une agréable fraîcheur.

Potentiel de garde & Accords

Potentiel de garde : Déjà plaisant après quelques années, mais atteint sa maturité optimale entre 2023 et 2030. Peut évoluer favorablement au-delà si conservé dans de bonnes conditions.

Accords mets :

- Viandes rouges grillées ou rôties (entrecôte, côte de bœuf)

- Gibier (chevreuil, sanglier)

- Viandes blanches en sauce corsée

- Fromages affinés à pâte dure (comté, mimolette vieille)