

Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS DU MÉDOC
SAINT-ESTÈPHE



Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, 2015

Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, Rouge 2015



Entre amplitude gourmande, volupté et subtilité, les vins de Lilian Ladouys sont élaborés par et pour les épicuriens.

LE VIN

Propriétaires : Famille Lorenzetti

Directeur général : Emmanuel Cruse

Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen

Chef de culture : Ludovic Wallet

Maître de chai : Frédéric Godart

Oenologue conseil : Eric Boissenot

Superficie : 46 hectares

Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha

Encépagement : 62 % Merlot, 33 % Cabernet-Sauvignon, 3 % Petit Verdot, 2 % Cabernet franc

Vendanges du 21 septembre au 6 octobre

LE MILLÉSIME

Des températures plus basses et des précipitations plus élevées que les normales de saison caractérisent l'hiver 2015. Cette fraîcheur a légèrement retardé le débourrement de la vigne. L'humidité ambiante a engendré le développement de quelques foyers de mildiou et de black rot très vite endigués par le temps sec qui a suivi. La floraison s'est déroulée sous les meilleurs auspices durant un mois de juin 30% plus ensoleillé qu'en 2014. La contrainte hydrique s'est fortement ressentie en juillet. Ces conditions météorologiques exceptionnelles ont ralenti la croissance de la vigne mais elles ont aussi permis d'estomper tout caractère végétal. La fermeture des grappes a été très précoce. Le mois d'août, plus arrosé, a permis aux raisins de véner de manière homogène et rapide. Les pluies de septembre ont amené de la fraîcheur, contribuant à conserver une acidité intéressante, de belles concentrations en sucre, tanins et anthocyanes.

TERROIR

Peyrosols et argilocalcaires

A LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoubleage, effeuillage). Enherbement semé adapté en fonction de la vigueur de la parcelle.

Vendanges manuelles, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage

Macération préfermentaire à froid

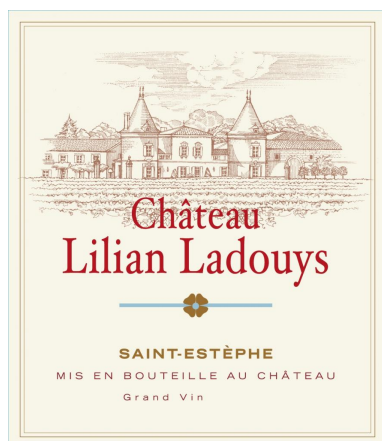
Cuvaison longue

Pratique exclusive du délestage gravitaire pour une extraction en douceur

ELEVAGE

15 mois en barriques

30 % de bois neuf



Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS DU MÉDOC
SAINT-ESTÈPHE



Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, 2015

Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, Rouge 2015



CÉPAGES

Merlot : 62%, Cabernet-Sauvignon : 33%, Petit Verdot : 3%, Cabernet franc : 2%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Sucre résiduel: < 2 g/l

Acidité tartrique: 3.3 g/l

pH: 3.67

Age moyen des vignes: 35 ans ans

Rendement: 54 hL/ha hL/ha

Volume de production: 296 000 bouteilles / 2220

DÉGUSTATION

Le millésime 2015 revêt une robe grenat très profonde, amplifiée par de superbes reflets pourpres. Il révèle des arômes frais de menthe poivrée associés à des notes d'écorces d'orange et de cacao. Se mêlent à l'aération des fragrances de fleurs blanches, de myrtille et de compotée de mirabelle légèrement vanillée. L'attaque, ample et puissante, se développe sur des notes de framboise et de cèdre. La bouche est soutenue par une texture de tanins crayeuse, conférée par nos terroirs argilo-calcaires sur lesquels nos Merlots s'épanouissent à merveille. Elle se conclut par une finale fraîche et salivante.

