



CHÂTEAU LAFON-ROCHET

Les Pèlerins de Lafon-Rochet Saint-Estephe Rouge 2010

AOC Saint-Estèphe, Bordeaux, France



TERROIR

Campé sur un plateau en forme de croupe, battu par les vents de nord-ouest qui sèchent les vignes, le domaine embrasse 45 hectares d'un seul tenant, regardant Lafite-Rothschild et le Cos d'Estournel, au loin la Gironde. Il s'agit d'un terroir exceptionnel, complète Basile. Les vignes ont des racines profondes ancrées sur une terre d'argile et de graves. Avec une production annuelle avoisinant les 200000 bouteilles (120000 pour le Château Lafon-Rochet et 80000 pour Les Pèlerins de Lafon-Rochet), le domaine joue la complémentarité de l'offre tout en assumant un travail de qualité pour les deux vins.

VINIFICATION

Acheminées dans des cuves de vinification, ils subissent une préfermentation à froid durant 24 à 72 heures. Au bout de ce temps de repos, les maitres de chai commencent la fermentation alcoolique. Au mois de mars, l'assemblage de la production est finalisé. Le vin reste alors en barriques de chêne jusqu'à la mise en bouteille un an et demi plus tard.

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 60%, Merlot 40%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 15 ans
Élevage en fût: 1 mois

DÉGUSTATION

Les Pèlerins ou Chapelle, est un vin facile, plus abordable. Issu des vignes les plus jeunes, on pourrait le qualifier de vin d'approche, une sorte d'initiation avant le grand saut vers le grand vin. Il se boit plus rapidement, il est inutile d'attendre des dizaines d'années avant de le déguster. Frais et simple, il bénéficie pourtant des mêmes soins que son aîné.

