

CHATEAU LAGREZETTE

500 ANS DE TRADITION MALBEC

Newsletter
hiver
2010

Lagrézette, Passion Malbec

Millésime 2009 : premières notes de dégustation.

Le millésime 2009 se révèle comme étant exceptionnel sur l'ensemble de notre production.

Les conditions climatiques ont été excellentes tout au long de l'été qui est resté très ensoleillé et chaud. Cet ensoleillement s'est poursuivi en septembre et octobre bien que les températures aient beaucoup baissé pendant la nuit. Le 10 octobre des températures très froides, en dessous de 0°, ont contribué à apporter encore davantage de complexité à nos raisins.

Lorsque le cépage Malbec qui caractérise notre vignoble a atteint sa complète maturité, nous avons commencé les vendanges. Du 13 du mois d'octobre au 22, elles se sont déroulées sous l'œil attentif d'Alain Dominique Perrin, propriétaire du domaine. Monsieur Perrin a su imprimer sa marque personnelle sur les 30 derniers millésimes du Château Lagrészette. Il est convaincu que le 2009 fera date dans cette liste.



« Ce millésime est puissant, d'une couleur rouge très profonde avec des arômes de cassis et de cerise. La structure du vin est parfaite : très équilibrée, puissante et concentrée. Les jeunes vins développent dès à présent rondeur et élégance avec de très beaux tannins tendres et soyeux ».

Le 2009 se classe tout en haut de l'échelle avec les superbes millésimes 2001 et 2005. Les conditions climatiques ont été excellentes et la récolte a eu lieu dans les meilleures conditions et à complète maturité des raisins. Notre travail, dans les vignobles du domaine et dans le chai de vinification, reste par ailleurs très centré sur la protection de la nature et de notre environnement.

La naissance d'un millésime

Tout au long des saisons le vignoble de Lagrészette est cultivé et entretenu avec le plus grand soin sous la responsabilité de Pierre Vignaud. Ce soin particulier est appliqué également par notre Maître de Chai, Cédric Blanc, qui reste très vigilant en ce qui concerne notre procédé naturel de vinification caractéristique de notre savoir-faire. Notre approche est très respectueuse de la qualité et de l'intégrité des raisins. Nous sommes sûrs que le 2009 fera date comme étant à la fois puissant, élégant, riche et magnifiquement équilibré.

Le même constat se vérifie avec le Chardonnay 2009 et le Viognier 2009 produits sur notre vignoble de Rocamadour.

Viognier et Chardonnay ont été vendangés le 21 septembre alors que la Syrah et le Cabernet Franc en provenance du même vignoble l'ont été respectivement les 11 et 17 octobre.

Le Blanche de Grézette Chardonnay 2009 a été fermenté, tout comme le Viognier, en barriques de chêne français de 225 L. C'est un vin rond, riche, puissant qui développe des parfums de pêche, de poire et d'abricot. Il est également complexe et long en bouche.

Le Blanche de Grézette Viognier présente les mêmes qualités de rondeur, de souplesse et d'équilibre avec des arômes de fleurs blanches et une superbe concentration.

Les travaux d'hiver

Actuellement, la taille de la vigne bat son plein et il s'agit là d'une étape très importante de la vie du vignoble et ... du vigneron. En effet, la taille, généralement adaptée au cépage concerné, permet, à la fois de régénérer la vigne elle-même en éliminant les bois morts par exemple, mais aussi, de déterminer la qualité de la récolte à venir en limitant la production. Produire moins pour produire mieux, telle est notre philosophie à Lagrészette.



Cette opération majeure devrait se poursuivre jusqu'à la fin du mois de mars sur les 85 hectares de notre domaine.

Garden Party des vendanges à Lagrészette

Nous avons célébré les vendanges 2009 au cours d'une fête qui s'est tenue aux abords du Pigeonnier du château. Ce superbe édifice érigé sur six colonnes date du XVIIème siècle et il est le symbole de la cuvée qui porte le même nom : Le Pigeonnier du Château Lagrészette.



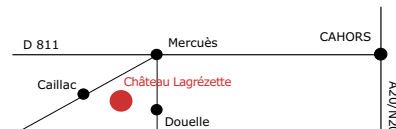
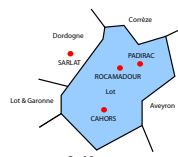
De nombreux amis de Lagrészette ainsi que notre équipe de vendange étaient présents autour d'un délicieux repas agrémenté des bons vins de notre domaine. Une ambiance très festive a régné tout au long de cette superbe journée, accentuée par une troupe de joyeux saltimbanques médiévaux tout droit sortie des oubliettes du château.

Lagrészette gagne deux médailles prestigieuses au Malbec International Competition

Ce concours s'est tenu, en France, en novembre dernier et a concerné une large sélection des Malbecs du Monde. Le Pigeonnier 2005 a obtenu une médaille d'Or tandis que la Cuvée Dame Honneur 2005 s'est vue attribuer une médaille d'Argent. Un excellent résultat pour le Malbec de France et de Lagrészette en particulier !!

DEGUSTATION - VENTE

Ouvert tous les jours de 10h à 18h, Le Domaine se situe à 10 km de Cahors, D 811, direction Bergerac, Mercues puis Douelle. Découvrez également nos vins dans nos boutiques à Cahors et Sarlat. Les adresses des boutiques sont disponibles sur http://www.chateau-lagrezette.tm.fr/contacts_fr.html



DOMAINE DE LAGREZETTE 46140 CAILLAC France
Telephone : + 33 (0)5 65 20 07 42

Informations <http://www.chateau-lagrezette.tm.fr> - boutique en ligne <http://www.boutique-lagrezette.com>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération