



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

BLANC DE LYNCH-BAGES

APPELLATION

Bordeaux

MILLÉSIME

2016

PROPRIÉTAIRE

Jean-Michel CAZES



**Surface** : 5,5 hectares

**Sol** : graves garonnaises

**Vendanges** : manuelles, avec tri dans la vigne

**Élevage** : en barriques sur lies pendant 6 mois (50 % bois neuf)

**Assemblage** : 52 % Sauvignon, 30 % Sémillon, 18 % Muscadelle

### **If 6 was 9...**

Les conditions météorologiques du millésime 2016, humides en période végétative et estivales au cours de la maturation, sont favorables à la qualité des raisins des parcelles de blancs, situées sur les terroirs frais de la commune de Saint Sauveur. A la fin du mois d'août, tous les paramètres sont présents pour une réussite des futurs vins blancs secs, notamment dans le Médoc. Les phases successives de contrainte hydrique, avec les températures élevées, ont concentré les jus et ainsi écarté le caractère parfois herbacé présent dans les vins de Sauvignon blanc.

Après trois contrôles de maturité réalisés les 31 août, 7 puis 12 septembre, c'est sous un soleil radieux et dès les premières lueurs matinales que les premiers coups de sécateurs résonnent dans la parcelle de Muscadelle le mardi 13 septembre. Assez rapidement, nous débutons le ramassage du Sauvignon blanc, cépage majoritairement présent dans le vignoble de blanc de la propriété, et enfin le Sémillon. Après une pause, la récolte des blancs reprend le lundi 19 septembre pour se terminer le lendemain. Au total, il a fallu cinq matinées de cueillette et une cinquantaine de vendangeurs pour mener à bien ces vendanges.

Le Blanc de Lynch-Bages 2016, avec sa robe pâle aux reflets verts, est éclatant, au nez et en bouche. Il allie avec finesse des notes d'agrumes et de fruits exotiques à de subtiles notes d'épices (vanille...). En bouche, l'attaque fraîche se développe en amplitude grâce à de grands Sémillons. La finale est d'une persistance aromatique remarquable.