



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION  
Pauillac

CLASSIFICATION  
Grand Cru Classé

MILLÉSIME  
2013

PROPRIÉTAIRE  
Jean-Michel CAZES



**Surface :** 90 hectares

**Sol :** graves garonnaises

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

**Élevage :** Fûts de chêne pendant 18 mois (75 % de bois neuf)

**Assemblage :** 72 % cabernet sauvignon, 20 % merlot, 6 % cabernet franc, 2 % petit verdot

**Production :** 64 % de la récolte

« *Earth, wind and fire...* »

Le printemps pluvieux et frais ralentit la croissance de la vigne. Ce retard s'illustre au niveau de la floraison par un décalage de 15 jours par rapport à la campagne précédente.

Même si les conditions climatiques de juillet et août, associant de belles journées ensoleillées et des températures très élevées permettent d'espérer une légère compensation du retard phénologique de la vigne, les vendanges seront tardives.

La véraison s'effectue enfin de façon homogène et s'accompagne d'une évolution rapide de la maturité des pellicules fin septembre. La recherche du meilleur compromis entre sucre-acide, maturité phénolique, et préservation de l'état sanitaire de la vendange aura été la préoccupation de tous les instants au cours du dernier mois végétatif. Plus de 200 vendangeurs étoffent nos équipes pour récolter les merlot à partir du 1er octobre, vendangeront jusqu'au 13 octobre sans discontinuer.

La mise en place pour la première fois cette année de trois lignes de réception vendange au cuvier au lieu de deux, avec un tri effectué après éraflage, permet de compléter le tri à la vigne et d'écartier les baies millerandées.

Le vin est fruité et souple, avec beaucoup de fraîcheur, et propose un bel équilibre alliant l'élégance des arômes et finesse des tanins.