



CHATEAU
LYNCH  BAGES

BLANC DE LYNCH-BAGES

APPELLATION

Bordeaux

MILLÉSIME

2017

PROPRIÉTAIRE

Famille J-M CAZES



Surface : 7 hectares

Sol : graves garonnaises

Vendanges : manuelles, avec tri dans la vigne

Élevage : en barriques sur lies pendant 6 mois (45 % bois neuf)

Assemblage : 40 % Sauvignon, 41 % Sémillon, 19 % Muscadelle

The Magnificent Seven...

Les parcelles de blancs, situées sur les terroirs frais de la commune de Saint Sauveur, subissent des conditions météorologiques contrastées au cours du millésime 2017, alternant pluie/sécheresse et chaleur/fraîcheur. Après un hiver particulièrement sec, le débourrement, relativement précoce, sonne le début de la saison végétative. Le développement prospère est stoppé à la fin du mois d'avril par les épisodes de gel qui touchent plus particulièrement deux parcelles de Sauvignon blanc (sur 9 parcelles au total).

Après deux contrôles de maturité réalisés les 22 et 30 août, les vendanges démarrent le 5 septembre par un traditionnel premier tri de Muscadelle. Puis, vient rapidement le moment de récolter le Sauvignon blanc, cépage majoritairement présent dans le vignoble de blanc, et enfin le Sémillon. La récolte des cépages blancs s'étale sur quatre jours et s'achève avant l'apparition de l'épisode pluvieux qui a marqué la mi-septembre. L'état sanitaire exemplaire permet de cueillir Muscadelles et Sémillons à pleine maturité. Les baies, riches et aromatiques, conservent une remarquable fraîcheur, marqueur incontestable du millésime 2017.

D'une couleur jaune pâle aux reflets verts, Blanc de Lynch-Bages 2017 présente un nez particulièrement expressif. Son équilibre en bouche est tenu par une excellente fraîcheur. Il est dynamique, avec des arômes complexes de pêche, de fruits blancs avec des notes exotiques.