



CHATEAU
LYNCH  BAGES

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2017

PROPRIÉTAIRE
Famille J-M CAZES



Surface : 100 hectares

Sol : graves garonnaises

Vendanges : manuelles, avec tri sélectif dans la vigne

Élevage : 18 mois en barriques de chêne français (75 % de bois neuf)

Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 4 % Cabernet franc, 2 % Petit Verdot

The Magnificent Seven...

Alors que le millésime 2017 démarre par un hiver très sec, les températures, sont très contrastées avec un mois de janvier très frais et un mois de février plutôt doux. Le débourrement démarre ainsi aux alentours du 20 mars pour les Merlots les plus précoces. A la mi-avril, on note une avance moyenne des stades phénologiques de 10 jours par rapport à 2016, ce qui est comparable au millésime 2014. Les deux dernières semaines du mois d'avril sont marquées par deux épisodes de fortes gelées matinales dans le vignoble bordelais, cependant les parcelles de rouge, bénéficiant de la proximité de l'estuaire, ne sont pas affectées et produisent des rendements satisfaisants.

Les premières fleurs apparaissent avec environ 10 jours d'avance par rapport à la moyenne des vingt dernières années. La floraison puis la nouaison se déroulent dans des conditions très favorables. Le début de l'été est marqué par des températures élevées. Le retour des pluies à la fin du mois de juin, atténue le stress hydrique qui commençait à être notable, notamment sur les terroirs de graves. L'été particulièrement sec est relativement ensoleillé mais plutôt frais, malgré des pics de températures sporadiques.

La précocité du millésime se confirme alors puisque les premiers coups de sécateurs sont donnés à partir du 18 septembre. Les vendanges s'achèvent le 5 octobre.

D'une couleur grenat profonde aux reflets violacés, Lynch-Bages 2017 présente une belle fraîcheur, signature du millésime. L'attaque est souple, riche, avec un bon volume. Il exprime une palette aromatique de fruits noirs et rouges avec des notes épicées. La belle maturité de l'ensemble des cépages donne des tanins d'excellente qualité.