



CHATEAU
LYNCH  BAGES

ECHO DE LYNCH-BAGES

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
2nd vin du Château Lynch-Bages

MILLÉSIME
2017

PROPRIÉTAIRE
Famille J-M CAZES



Surface : 100 hectares

Sol : graves garonnaises

Vendanges : manuelles, avec tri dans la vigne

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français d'un vin

Assemblage : 74 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 2 % Cabernet franc

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.

Echo de Lynch-Bages 2017 présente une robe brillante, aux jolis reflets grenats violacés. Au nez, le fruit est gourmand et expressif. A la dégustation, des notes de fruits rouges frais (groseille et framboise) sont présentes. Le vin est rond, élégant, avec une pointe acidulée en finale.