



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2002

PROPRIÉTAIRE
Jean-Michel CAZES



Surface d'exploitation : 90 hectares

Terroir : Graves garonnaises

Vendanges : Manuelles et tri sélectif à la vigne

Elevage : Fûts de chêne pendant 15 mois (65 % de bois neuf)

Encépagement : 80 % cabernet sauvignon, 12 % merlot, 6 % cabernet franc, 2 % petit verdot

Production : l'assemblage du grand vin représente 60% de la récolte

L'été 2002 restera longtemps dans la mémoire des vacanciers de notre région comme une catastrophe nationale ! Le raisin, lui aussi, souffre de conditions peu souriantes : une alternance de journées peu ensoleillées et de petites pluies freinent la maturation et la véraison se déroule tant bien que mal sous un ciel peu clément. Les grappes sont de petite taille mais assez compactes et vers la fin août, enfin uniformément verrées.

Enfin, la dernière semaine du mois d'août voit le retour d'un anticyclone qui s'installe pour une durée exceptionnelle. Les effeuillages effectuées fin août permettent au raisin de profiter du maximum d'ensoleillement durant le magnifique mois de septembre. La maturation est enfin débloquée et progresse très rapidement, aidée il est vrai, par le faible rendement potentiel. Les grappes sont peu chargées et mûrissent donc de façon rapide et homogène. L'état sanitaire reste parfait. Les vendanges débutent le 30 septembre et se terminent le 15 octobre au matin. Elles se déroulent dans des conditions d'ensoleillement exceptionnel. Bref, l'été indien sauva le millésime, favorisant plus particulièrement le cabernet sauvignon, cépage majoritaire de notre assemblage.

Millésime parfois oublié au milieu d'années exceptionnelles, Lynch-Bages 2002 se révèle charnu, ample et charmeur.