



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION  
Pauillac

CLASSIFICATION  
Grand Cru Classé

MILLÉSIME  
2004

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 (60 % de bois neuf)

**Encépagement** : 84 % cabernet sauvignon, 9 % merlot, 5 % cabernet franc, 2 % petit verdot

« Septembre, ensoleillement maximum ! »

2004 s'annonçait très bien avec une floraison qui promettait une récolte abondante. Par conséquent, on effectua les travaux d'effeuillage de la deuxième semaine de juin jusqu'au 20 juillet et on procéda aux vendanges vertes, de fin juillet à fin août.

La météo du mois de juin fut clémente, mais le mois de juillet fut frais et le mois d'août pluvieux. Heureusement, le mois de septembre sec, chaud et ensoleillé sauva le millésime. Ces conditions météorologiques favorables durèrent jusqu'à mi-octobre, avant de laisser s'installer la pluie et les températures fraîches.

Les vendanges se sont déroulées du 20 septembre au 19 octobre avec une coupure d'une semaine entre la fin des merlots et le début des cabernets.

Le cabernet sauvignon est particulièrement présent dans l'assemblage en raison de sa parfaite maturation sur toute la durée du mois de septembre. Une excellente analyse gustative avec un taux d'alcool et des teneurs en tanins élevés, une couleur intense et de bonnes caractéristiques générales placent le millésime 2004 à un niveau comparable aux millésimes précédents (2003 inclus).

Lynch-Bages 2004 évoque la concentration du millésime 1996 combinée à la fraîcheur du 2001. Le nez offre des arômes de cassis et cerise et sa bonne structure suggère un grand vin de garde.