



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2005

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 (80 % de bois neuf)

Encépagement : 72 % cabernet sauvignon, 15 % merlot, 12 % cabernet franc, 1 % petit verdot

2005 fut chaud, ensoleillé et sec, avec un cycle végétatif très homogène. Tout était donc réuni pour obtenir un très beau degré de maturité et des raisins présentant un bon équilibre. Mais plus que des températures exceptionnellement chaudes, le grand atout du millésime fut une sécheresse précoce qui obligea la plante à s'adapter en arrêtant sa croissance.

Loin d'avoir des conséquences catastrophiques, le stress hydrique devint un gage de qualité en limitant la production. 2005 est en effet marqué par une récolte modeste.

Septembre contribua aussi au succès du millésime par la faiblesse des précipitations avec à peine 56 mm de pluie, soit près d'un tiers en dessous de la moyenne des trente dernières années.

Les vendanges se déroulent en deux temps : les Merlot sont ramassés en deux jours, les 21 et 22 septembre et après une coupure de 10 jours, nous reprenons le 3 octobre le ramassage des Cabernet et des Petit Verdot. Les vendanges se terminent le 10 octobre.

Le pourcentage historiquement élevé de bois neuf (80%) est adapté à l'exceptionnelle trame tannique et au caractère très fruité du millésime.

Millésime mythique, Lynch-Bages 2005 se caractérise par sa finesse aromatique, ses tannins opulents, et une finale savoureuse.