



CHATEAU
LYNCH BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2007

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 (70 % de bois neuf)

Encépagement : 75 % cabernet sauvignon, 15 % merlot, 8 % cabernet franc, 2 % petit verdot

Production : 63% de la récolte

« L'année de la tortue »

Après une fin de mois d'août pluvieuse, début septembre voit un climat estival s'installer pendant plus d'un mois et demi. Les vendanges démarrent le 25 septembre sous un soleil radieux, avec une semaine de décalage par rapport à 2006.

Les premiers écoulements confirment une belle concentration en anthocyanes avec des tanins fermes mais charmeurs. L'acidité bien présente avant la fermentation malolactique donne beaucoup de fraîcheur et d'équilibre aux vins. Le profil du millésime se dessine alors : couleur intense, arômes très nets de fruit, acidité présente, tanins charnus et frais.

C'est un millésime de plaisir et d'élégance.

Lynch-Bages 2007 est dans l'équilibre et la finesse. Le nez est marqué par la fraîcheur du fruit qui se marie subtilement avec le bois. La bouche est ronde, onctueuse et fondue. Les tanins sont soyeux et bien mûrs. La finale éclatante est d'une grande classe et d'une étonnante longueur.