



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2010

PROPRIÉTAIRE
Jean-Michel CAZES



Surface d'exploitation : 90 hectares

Sol : Graves garonnaises

Vendanges : Manuelles et tri sélectif à la vigne

Elevage : Fûts de chêne pendant 15 mois (70 % de bois neuf)

Encépagement : 79 % cabernet sauvignon, 18 % merlot, 2 % cabernet franc, 1 % petit verdot

Production : 70 % de la récolte

« *Bis repetita placent...* »

Horace, Art poétique, V.365.

Après un superbe millésime 2009, le millésime 2010 s'inscrit lui aussi dans la catégorie des vins d'exception.

L'un comme l'autre présentent un taux d'alcool une teneur en tanins élevés, et une couleur très profonde. Leur différence réside dans une plus grande acidité constatée en 2010. En effet, la combinaison de nuits fraîches et de températures plus basses qu'en 2009 ont favorisé des niveaux d'acidité bien plus élevés en 2010.

En résumé, la croissance a été marquée par une faible pluviométrie et des températures clémentes, ce qui s'est traduit par des baies de petite taille, à la peau épaisse, riches en tannins, d'une couleur intense et d'une étonnante fraîcheur sur le plan aromatique.

Le climat ensoleillé mais relativement doux qui s'est installé pendant la maturation a contribué à préserver le fruit et l'acidité.

Les vendanges ont débuté le lundi 27 septembre dans des conditions estivales et se sont terminées le 14 octobre.

Château Lynch-Bages 2010 réunit toutes les caractéristiques d'un grand millésime. Il est encore tôt pour le décrire précisément, mais sa couleur profonde, sa complexité, la générosité de son fruit, sa fraîcheur et la densité de ses tannins laissent entrevoir un formidable potentiel de garde.