



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

ECHO DE LYNCH-BAGES

APPELLATION  
Pauillac

CLASSIFICATION  
2<sup>nd</sup> vin du Château Lynch-Bages

MILLÉSIME  
2014

PROPRIÉTAIRE  
Jean-Michel CAZES



**Surface :** 90 hectares

**Sol :** graves garonnaises

**Vendanges :** manuelles, avec tri dans la vigne

**Élevage :** 12 mois en barriques de chêne français utilisées pour le millésime précédent

**Assemblage :** 73 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot

**Production :** 27 % de la récolte

Le facteur clé dans la réussite du millésime 2014 est le temps chaud et sec des mois de septembre et octobre, caractérisé par de belles journées ensoleillées et des nuits plus fraîches. Cependant, il ne faut pas oublier cet été relativement frais mais sec à Pauillac qui a permis de développer une acidité remarquable.

Les vendanges débutent le 24 septembre, après cinq semaines de climat estival, par les plantes de Merlot sur deux jours consécutifs, suivies des vieux Merlots ainsi que les jeunes vignes de Cabernet Sauvignon.

A la suite de ce premier épisode, un repos de 3 à 4 jours a été décidé afin de profiter des conditions climatiques exceptionnelles pour peaufiner la maturité des vieux Cabernets. La reprise de la récolte débute donc le lundi 6 octobre, avec cette année seulement 3 équipes soit 180 vendangeurs pour prendre le temps de récolter avec précision. Elle se terminera le 11 octobre après 12 jours de récolte au lieu de 13 initialement prévus.

Pendant la récolte, ce millésime a toutes les caractéristiques d'un excellent cru : des niveaux de sucres généreux enrobant des tanins abondants, une couleur intense et tout cela justement équilibré par une belle acidité.

Une couleur soutenue, une structure tannique affirmée mais enrobée et des arômes de fruits rouges, tels sont les descripteurs de ce millésime 2014. Un vin souple mais puissant rappelant un assemblage proche de celui du Grand Vin.