



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

ECHO DE LYNCH-BAGES

APPELLATION  
Pauillac

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

MILLÉSIME  
2015

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 :** 66 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot

**Take five** 

Le millésime 2015 peut être défini par deux caractéristiques qui contribueront à le hisser au rang d'un très grand millésime : la concentration des raisins mais aussi la remarquable maturité des tanins.

Au Château Lynch-Bages, les vendanges se déroulent dans de très bonnes conditions, hormis une journée d'octobre qui s'est avérée pluvieuse. Malgré des teneurs en sucres parfois élevées dans les raisins, les fermentations alcooliques se terminent rapidement et les vins présentent des acidités volatiles basses. S'ensuivent les macérations post-fermentaires apportant gras et volume à des vins déjà harmonieux. Les arômes peuvent alors exprimer toute leur complexité. Le millésime 2015 est riche, mûr, velouté, et présente d'ores et déjà des tanins soyeux. D'un point de vue des cépages, les Merlots, légèrement dilués par les pluies de septembre, apportent néanmoins une grande fraîcheur et de beaux arômes fruités. Les Cabernets et Petits Verdots quant à eux expriment des notes de fruits mûrs frais rarement atteints.

Tout comme pour les millésimes précédents, les fermentations malolactiques se déroulent pour 1/3 en cuves et 2/3 en barriques. Toutes sont relativement rapides et dès la fin du mois de novembre, cette fermentation se termine pour tous les lots du château. 2015 se définit dès lors par son élégance et sa grande homogénéité.

A l'œil, une couleur soutenue et brillante ; et au nez, des arômes de baies noires mêlés à des notes poivrées. L'attaque est rafraîchissante, le grain de tanin encore un peu rugueux se polira en barriques pour offrir un vin harmonieux à la sortie de l'élevage.