



CHATEAU
LYNCH  BAGES

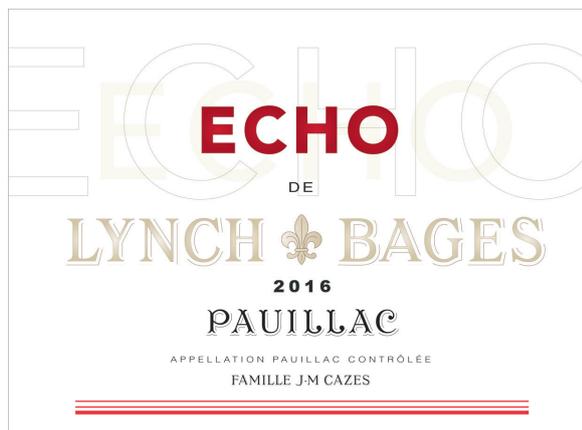
ECHO DE LYNCH-BAGES

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
2nd vin du Château Lynch-Bages

MILLÉSIME
2016

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

If 6 was 9...

Les vendanges se déroulent dans des conditions favorables et les raisins récoltés sont extrêmement sains et qualitatifs. Trois journées sont nécessaires au ramassage des Merlots et huit pour la récolte des Cabernets-Sauvignons. Elles se terminent le 12 octobre en fin de journée.

Les vendanges 2016 ont débuté une semaine plus tard qu'en 2015, permettant d'atteindre des maturités technologiques et phénoliques parfaitement remarquables.

Les écoupages se déroulent, après une vingtaine de jours de cuvaison en moyenne, du 18 octobre au 2 novembre et les signes distinctifs d'un grand millésime se dessinent alors : une maturité complète de tous les cépages, particulièrement perceptible au niveau des tanins des pépins et des pellicules ; une absence de flaveurs végétales grâce aux pics de chaleur estivaux qui ont dégradé les pyrazines ; de petites baies, principalement sur les Cabernets : elles augmentent le rapport marc/jus dans la cuve et permettent de concentrer la richesse du vin, tant au niveau de la structure que des arômes ; une acidité bien présente, grâce aux nuits fraîches de septembre et début octobre et enfin, un état sanitaire parfait.

Tout comme pour les millésimes précédents, les fermentations malolactiques se déroulent pour un tiers en cuves et deux tiers en barriques. Toutes sont relativement rapides et à la fin du mois de novembre, nous pouvons annoncer la fin de cette fermentation pour tous les lots du château et ainsi procéder aux assemblages.

Echo de Lynch-Bages 2016 est à la fois souple et puissant. Des arômes fruités frais se dégagent, élégamment soulignés par les notes boisées et épicées de l'élevage. En bouche, il est parfaitement équilibré et les tanins sont déjà ronds et enveloppés.