

2023,

« La nature agit, l'homme fait. »

Emmanuel Kant

Dans les terres de Pauillac, l'hiver doux offre un contraste entre sécheresse et pluie, esquissant un tableau complexe pour les vignerons, et dictant le rythme du millésime 2023.

Les équipes du Château Lynch-Bages scrutent le ciel, anticipant les aléas climatiques, conscients que la nature agit, mais que l'homme doit faire face aux défis.

Au printemps, la végétation s'éveille, et avec elle, les premières inquiétudes surgissent. La menace du gel plane, mais l'intervention rapide et experte des équipes permet d'épargner les parcelles de blancs.

L'été s'installe. Fin août, les températures élevées permettent aux raisins d'atteindre un parfait niveau de maturité et enclenchent le début des vendanges.

« Blanc de Lynch-Bages 2023, promesse d'équilibre et de netteté exceptionnels, dénote par sa vivacité remarquable. L'assemblage de Sauvignon Blanc, Muscadelle et Sémillon offre un vin frais aux notes exotiques, florales et d'agrumes. Une expérience gustative captivante, alliant richesse aromatique et fraîcheur vibrante. »

Nicolas Labenne, directeur technique, mars 2024.

Appellation

Bordeaux Blanc

Elevage

En barriques sur lies pendant six mois
(50 % bois neuf)

Surface

7 hectares

Assemblage

81 % Sauvignon Blanc

Sol

Graves garonnaises

11 % Sémillon

8 % Muscadelle

Vendanges

Manuelles, avec tri sélectif
dans la vigne et sur table
31 août – 6 septembre

Analyses

Acidité : 4,1 g/L d'H₂SO₄

Alcool : 13,2 % vol.

pH : 3,12

