

CHATEAU L'EVANGILE

2001

Information Millésime

I CARACTERISTIQUES DE L'ANNEE CLIMATIQUE

Pas de ligne directrice pour cette année climatique : après un hiver très humide et des températures très douces, le débourrement a été précoce et la floraison très homogène mais avec quelques problèmes de coulure sur les merlots.

L'été a ensuite alterné chaleur et passages nuageux jusqu'aux vendanges. La véraison est arrivée avec une semaine de retard, et la maturation a été plutôt hétérogène nécessitant une grande vigilance durant la récolte.

II. DEROULEMENT DES VENDANGES

Les merlots ont été vendangés entre le 25 septembre et le 2 octobre, avec une sélection sévère due au millerandage. Les cabernets francs ont été récoltés les 8 et 9 octobre, sous un beau soleil.

III. DEROULEMENT DE LA VINIFICATION ET DE L'ELEVAGE

Le soleil très présent durant la fin septembre nous donne de fort degré alcoolique. Cependant les fermentations se sont bien passées et la cuvaison dépassa 25 jours pour quelques lots. Elevage à 100% en barrique neuve de chêne français dont ¼ des fermentations malo-lactiques sont effectuées en barriques.

IV. NOTE TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Couleur rouge sombre. Grenat. Un nez assez vanillé avec des notes exotiques laissant place à des fruits rouges très mûrs. Le boisé présent est très fondu. Attaque en bouche intense et suave. Beaucoup d'élégance et le fort degré alcoolique équilibre le corps puissant. Tanins crémeux avec une finale longue et fine, finissant sur un très beau fruit.



DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD (LAFITE)

33, rue de la Baume – 75008 PARIS

Tel : (+33) 1 53 89 78 00 – Fax : (+33) 1 53 89 78 01 – www.lafite.com

CHATEAU L'EVANGILE

2001

Information technique

Date des vendanges :	Merlots : entre le 25 septembre et le 2 octobre, Cabernets francs les 8 et 9 octobre
Assemblage:	Merlot 79%, Cabernet franc 21% - Cet assemblage représente 45% de la récolte totale
Rendement :	44hl/ha
Méthode de vendange :	Manuelles, contrôle de la maturité phénolique, sélection parcellaire et tri de la vendange.
Vinification :	traditionnelle et séparée pour les différents lots
Fermentation alcoolique :	en cuiviers ciment et inox avec maîtrise des températures
Durée de macération :	Moyenne 22 jours
Fermentation malolactique	en cuiviers ciment et inox et ¼ en barriques neuves
Elevage :	18 mois
Mise en bouteille:	1-2 juillet 2003
Degré alcoolique :	13.2°
Acidité total :	3.4
PH :	3.80
Sucres résiduels	<2
Production (caisses)	2800



DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD (LAFITE)

33, rue de la Baume – 75008 PARIS

Tel : (+33) 1 53 89 78 00 – Fax : (+33) 1 53 89 78 01 – www.lafite.com