



PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX, CYRUS

CHÂTEAU LAGARETTE

FRANCE, BORDEAUX

Le Château Lagarette a des origines remontant à 1850, et est propriété de la famille Minvielle depuis 1998. Yvon est sociologue, éditeur et professeur universitaire dont les intérêts se trouvent dans la biodiversité de la vigne. Olympe est dévouée au processus de fabrication du vin, et a toute la patience et l'attention nécessaire pour élaborer de grands vins. Largement exposé aux multiples vents (le secret des vins de Lagarette), le vignoble est composé à 70% de très vieilles vignes (merlot, cabernet sauvignon et malbec), et à 30% de plantations récentes de cabernet franc.

La philosophie du Château Lagarette a toujours été de protéger la terre en respectant les équilibres naturels entre ses composantes minérales, végétales et animales. La décision de faire croître leurs raisins en agriculture biologique n'a jamais été question de discussion pour Olympe et Yvon. Ils croient que l'utilisation de pesticides est soit une conséquence de l'absence d'éducation, ou d'une altération délibérée des écosystèmes motivée par des gains immédiats. Le vin est toujours le résultat d'une conjonction unique entre l'homme et la nature. Bio depuis 1998, biodynamique depuis 2003.

[Découvrez le vignoble Lagarette](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biologique

Superficie totale: 4 hectares

Sol: calcaire, sable, argile fine, quartz

Encépagement: 100 % cabernet franc

Âge des vignes: 20 ans

Rendement: 40 hl/ha

Densité: 4000 pieds/ha

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: égrappage. Fermentation pendant 6 jours avec levures du domaine préparées 15 jours avant. Cuvaision de 4 semaines. Pressoir vertical pour séparer le jus des peaux et pépins.

Élevage: 12 mois sur lies fines en cuve de garde. Clarification du vin lente et naturelle selon les conditions climatiques et la position des astres. 12 mois minimum en bouteille.

MODE D'EMPLOI

Service: 16-17°C

Potentiel de garde: 10-12 ans

Notes de dégustation: Nez qui évoque la groseille, puis la cerise mûre, avec une note très minérale. En bouche, une légère astringence agréable, très juteux, avec des tanins présents mais qui participent à la bonne buvabilité. Bonne longueur.

À table avec: épaule d'agneau au thym et à l'huile d'olive.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca