

Saint-Julien
Grand Cru Classé en 1855
CHÂTEAU LAGRANGE

Rødvin – fra BORDEAUX

TØR



Sagt & skrevet:

- "Lagrange laver nu vine med enorm kraft."
Oz Clarke,
BORDEAUX
- "Vinen er rig og koncentreret, men i en imødekommende stil, med smidige, godt afrundede tanniner."
Philip Williamson & David Moore,
FRENCH WINES BEHIND THE LABEL
- "Imponerende dybde i smagen, svejset til masser af tannin og ristet ny eg i en krydret og frodige stil."
PARKER'S WINE BUYER'S GUIDE

**Stor vin,
dyb og koncentreret
– kræver tålmodighed**

Cabernet Sauvignon (72%), Merlot (26%) & Petit Verdot (2%)

– lagret på egefade (60% nye)

Appellation: Saint-Julien

Klassifikation: Grand Cru Classé en 1855

Ejer: Suntory Group

Ledelse: Matthieu Bordes

Rådgivende oenolog: Éric Boissenot

Miljøpolitik: Bæredygtig vinavl/certificering ISO 14001 – eksperimenter med økologisk og biodynamisk vinavl

Ejendom: 157 ha

Vinmarker: 118 ha i produktion

Beliggenhed: I ét samlet hele over to bakkedrag i Saint-Julien

Jordbund: Grus og småsten på en undergrund af ler og kalksten

Plantetæthed: 8.700 til 10.000 vinstokke pr. ha

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 40 år

Markarbejde: Tilskyndelse til biodiversitet og udvikling af hjælpefloraen og faunaen ved hjælp af hække, får, bistader, fuglekasser og vilde blomster ... og selvfølgelig bruges der ingen kemiske herbicider på godset

Høstmetode: Manuel høst med manuel første sortering af hele klaser og anden sortering drue for drue med optisk kamera

Vinifikation: Plot for plot og i 102 temperaturregulerede rustfri stålтанke med variabel kapacitet (36 til 220 hl), valget af batch udføres i henhold til sortens alder, terroiren og druemodenheden, vinificering ved 26-28 °C i 15 til 22 dage, moderat 'pumpe-over', malolaktisk gæring

Lagring: 18-21 måneder på egefade, 60% nye, klaring i fade med friske æggehviler, endelig blanding inden aftapning

Produktion: Førstevinen udgør omkring 45% af den samlede produktion, omkring 300.000 flasker årligt, slotsaftappet

✓ **Velegnet til gåsepaté, poulard, stegt due, rødt kød, lam, vildt og nyrer i madeira**

✓ **Bedst fra 5-8 år til mindst 25 år efter høst**

✓ **Nydes ved 16-18 °C**



Château Lagrange er det største af alle klassificerede vingodser i Bordeaux med et areal på 157 ha, hvoaf de 118 ha er vinmarker.

Godset har eksisteret siden middelalderen, hvor det var adelsbolig for Monteil de Lagrange. Siden har Château Lagrange skiftet hænder adskillige gange. I 1855 blev Château Lagrange placeret i 3. Cru Classé. Efter en længere nedtur fulgte den store genrejsning til fordums glans og ikke mindst omdømme i 1983, da den japanske Suntory-gruppe købte Château Lagrange, der nu var nede på 157 ha (tidligere over 300 ha), og af hvilke kun de 56 ha var vinmarker – endda overvejende i dårlig stand.

Suntory handlede hurtigt. Nærmest ubegrænsede midler blev stillet til rådighed, og der blev udarbejdet en ambitiøs plan for en total genopbygning. Château Lagrange fandt tilbage til sin rette plads, og godsets vine regnes i dag for at være blandt de allerbedste i Saint-Julien.

