Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS DU MÉDOC
SAINT-ESTÈPHE

PROPRIÉTAIRES :	Famille Lorenzetti
DIRECTEUR GÉNÉRAL :	Emmanuel Cruse
DIRECTEUR DES PROPRIÉTÉS :	Vincent Bache-Gabrielsen
CHEF DE CULTURE :	Ludovic Wallet
MAÎTRE DE CHAI :	Frédéric Godart
ŒNOLOGUE CONSEIL :	Eric Boissenot
SURFACE PLANTÉE :	80,5 ha
DENSITÉ DE PIEDS À L'HECTARE :	8 500 à 10 000 pieds/ha
TERROIR :	80 % Peyrosols & 20 % Argilo calcaires
ENCÉPAGEMENT :	50 % Cabernet-Sauvignon 45 % Merlot 4 % Petit Verdot 1% Cabernet Franc
VENDANGES :	29 septembre au 13 octobre

Blanquet, 33180 Saint-Estèphe,
Tel : +33 (0)5 56 59 22 59
www.chateau-lilian-ladouys.com
contact@chateau-lilian-ladouys.com



Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS DU MÉDOC
SAINT-ESTÈPHE

LIVRET DE VENDANGES
2018

LE CHÂTEAU LILIAN LADOUYS OUVRE UN NOUVEAU CHAPITRE

Depuis le rachat de la propriété en 2008, un vaste travail de remembrement parcellaire a été mené dont l'objectif a toujours été d'optimiser la qualité de nos vins.
En 2018, l'acquisition des Châteaux Clauzet et Tour de Pez a permis l'ajout de nouveaux terroirs graveleux d'un potentiel identique aux meilleures parcelles du Château Lilian Ladouys. La propriété a ainsi amélioré son potentiel terroir et s'est agrandie, atteignant aujourd'hui une superficie de 80.5 hectares.
Pour conforter ce développement, la famille Lorenzetti a confié la rénovation des installations aux constructeurs du nouveau Château Pédesclaux, les architectes Jean-Michel Wilmotte et BPM.

Par cet assemblage de grands terroirs, le millésime 2018 est un exemple de puissance racée et d'équilibre, donnant la part belle au Cabernet Sauvignon.

UN PRINTEMPS INFERNAL, UN ÉTÉ IDÉAL

L'hiver et le printemps 2018 ont été particulièrement doux et pluvieux, ce qui a permis de constituer des réserves hydriques suffisantes tout au long de la campagne. Ces conditions climatiques ont induit une pression mildiou jusqu'alors inconnue à Bordeaux. Une attention de tous les instants et une réactivité importante de nos équipes ont permis de préserver le potentiel de récolte issu d'une floraison généreuse.
En juillet, le millésime effectue un virage à 180° avec un été et un début d'automne exceptionnels !

Les températures élevées en journée succèdent à des nuits fraîches, occultant toute note végétale et générant une richesse aromatique d'une complexité rare.

Les très faibles pluies (50% inférieures à la normale de juillet à septembre) donnent des baies de très petite taille et favorisent un rapport marc/jus idéal, en particulier pour les Cabernets Sauvignons.

Les vendanges s'étalent du 19 septembre au 13 octobre sous des conditions météorologiques parfaites. 2018 est un millésime alliant fraîcheur aromatique et richesse solaire : les tanins sont mûrs et les raisins goûteux.

Les vinifications tout en douceur révèlent un joli fruit, une sensation de volume et de gras. La structure tannique est dense, équilibrée et extrêmement fondue.
La complexité aromatique et la sensation d'équilibre qui se dégagent de ces vins rendent leur dégustation très agréable dès la fin des vinifications.

CHÂTEAU LILIAN LADOUYS 2018

Avec les récents ajouts de magnifiques sols de graves, le millésime 2018 est marqué par l'élégance et la puissance des Cabernets Sauvignons rehaussées par une pointe de Petit Verdot. Le Merlot a la plus faible part dans l'assemblage depuis la reprise de la propriété par la famille Lorenzetti, mais le grand vin du Château Lilian Ladouys conserve sa gourmandise caractéristique.
Un nez intense de fruits rouges mêle la framboise, la groseille et la cerise. Des notes de menthe poivrée sont complétées par les épices apportées par le Petit Verdot.
D'un gras tapissant, la bouche du Château Lilian Ladouys 2018 est racée et noble grâce à sa forte proportion de Cabernet Sauvignon. Elle possède une belle amplitude et une longueur encore inconnue dans ce vin. La finale est soutenue par une succulente note de caramel au beurre salé, toute en gourmandise.

Assemblage	**Château Lilian Ladouys**
Cabernet-Sauvignon	59 %
Merlot	37 %
Petit Verdot	4%

Analyses	**Château Lilian Ladouys**
Degré alcoolique (% vol)	14.41
Acidité totale (gH_2S04/L)	3,3
pH	3,82