2020



Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

SAINT-ESTÈPHE

VENDANGES DU 15/09/2020 AU 30/09/2020

ASSEMBLAGE	CHÂTEAU LILIAN LADOUYS	LA DEVISE DE LILIAN
Merlot	59%	51%
Carbernet Sauvignon	37%	49%
Petit Verdot	3%	-
Cabernet Franc	1%	-

ANALYSES	CHÂTEAU LILIAN LADOUYS	LA DEVISE DE LILIAN
Alcool (%vol)	13.44	13.04
Acidité total (g/l H_2SO_4)	3.1	3.2
pH	3.88	3.91
IPT	74	73

WWW.CHATEAU-LILIAN-LADOUYS.COM

2020, Année la plus chaude depuis 1900 !

Pour s'adapter à l'année la plus chaude enregistrée depuis 1900, nous avons pu compter sur la connaissance de nos terroirs et la résilience de notre vignoble, désormais en conversion officielle en agriculture biologique.

Grâce à des précipitations hivernales et printanières importantes, les sols ont pu constituer une réserve hydrique suffisamment importante et contrebalancer ainsi les effets de la sécheresse de l'été. Très tôt, il a fallu intervenir sur la vigne pour créer un microclimat favorable, grâce à un effeuillage précoce, et mieux résister à la pression du mildiou.

Une parfaite réaction de nos terroirs

En 2018, nous avons fait le choix de nous recentrer sur les plus beaux terroirs de Saint-Estèphe, essentiellement constitués de graves argileuses profondes (80% de notre vignoble). Ce choix s'est avéré pleinement payant cette année avec une floraison plus précoce d'une semaine pour ces sols de graves par rapport à nos parcelles situées sur des sols argilo-calcaires.
Cette précocité et la chaleur estivale ont permis de débuter les vendanges avec quelques jours d'avance par rapport au millésime 2019 pour conserver un fruit « al dente ». Elles ont ainsi commencé le 15 septembre pour se terminer le 30 septembre 2020. Les merlots s'illustrent par leur remarquable profondeur. Ce sont des baies de cabernet sauvignon très petites et concentrées qui ont été ramassées, engendrant ainsi des rendements plus faibles qu'à l'ordinaire.

Des vinifications tout en justesse

Après un travail intense de refroidissement des cuves pour permettre des vinifications sans excès, la douceur a été le mot d'ordre pour la vinification de ce millésime. Afin d'atteindre l'harmonie recherchée, que le potentiel tannique exceptionnel des raisins aurait pu perturber, notre équipe a réalisé un travail de précision, tout en équilibre. D'une très belle intensité, les merlots dominent l'assemblage, tout comme en 2019.

Harmonie et émotions

Château Lilian Ladouys 2020 présente un joli nez de mûres fraîches mêlé de notes de cerises Burlat et révèle une bouche ample, dense et intense, avec des tanins veloutés. Elle se révèle d'une grande amplitude gourmande avec ses notes de réglisse, d'écorce d'orange et de cacao.

La Devise de Lilian 2020 dévoile des notes de fruits rouges acidulés, tels que les canneberges et se distingue par une attaque moelleuse, souple, gourmande et une finale légèrement cacaotée.