



2011

GEOGRAPHICAL AND GEOLOGICAL DESCRIPTION

Completely situated in the village of Saint-Julien, the estate is spread over two hills with the slopes directed towards the North and the South. The subsoil is of clay and limestone and the topsoil is made of pebbles and gravel. 111 hectares in red vines.

THE VINTAGE

Unusual climate with April and May exceptionally hot and dry. June, July and August are more "oceanic" with an alternative of very hot and rainy weather. September is moderate like in the last years.

The harvest time was long and started in red on 15th September and ended on 5th October 2011 with up to 100 pickers. **The blending consists of 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, and 6% of Petit Verdot.**

VINE CULTIVATION

- Planting density: from 7,500 to 10,000 vines per hectare
- « Medocain » fixation on three wires to get the best sun exposure possible
- Pruning to limit production: an average of 4 to 6 buds left per vine
- Traditional ploughing and soil management
- Controlled phytosanitary treatments to ensure plant protection
- Thinning of the extra grapes in July to keep only the qualitative grapes
- Thinning out of the leaves in July on both sides of the row to improve the air circulation and reduce the level of humidity in the grapes.
- Maturity checking per plot
- Hand-picked and hand-sorted grapes

IN THE VINEYARD

VINIFICATION

The contents of vats are selected according to the grape varieties, the age of the vines, the « terroir » and the maturity

- 152hl to 66hl stainless steel vats with thermo regulation
- Moderate pumping-over everyday, pigeage maceration from 15 days to 3 weeks.

- Selection of free-run wine and of press wine
- Blending selection of the « Grand Vin » (Château Lagrange) and the second wine (Les Fiefs de Lagrange) in February, following the harvesting.

- 14% of press wine in Château Lagrange.
- 43% Château Lagrange and 57% Fiefs de Lagrange.
- Average age of the vine producing Château Lagrange: 40 years

MATURING IN BARRELS

- Air conditioned cellars with regulated hygrometry
 - 60 % of new oak barrels every year for Château Lagrange, maturing for 21 months
 - Maturing with the bung on top for about 6 months (3 top-ups per week)
 - Supplementary maturing with the bung on the side with racking every 3 months
 - Fining with fresh egg-whites (about 6 whites per barrel)
 - Final blending before bottling on the 1st July 2013
- Consultant oenologist: Eric BOISSENOT

Consultant oenologists : Jacques and Eric BOISSENOT

IN THE CELLAR

TASTING NOTE



2011

DESCRIPTION GEOGRAPHIQUE ET GEOLOGIQUE

Totalement située sur la commune de Saint Julien, la propriété comporte deux croupes de graves orientées nord-sud. Le sous-sol y est argilo-calcaire et le sol silico-graveleux. Climat tempéré, océanique. Influencé par les deux masses d'eau que sont d'une part la Gironde et d'autre part la proximité de l'Océan Atlantique. 111 hectares de vigne rouge.

LE MILLESIME

Climat inhabituel avec des mois d'avril et mai exceptionnellement chauds et secs. Juin, juillet et août sont plus « océaniques », alternant périodes très chaudes et épisodes pluvieux. Septembre retrouve la clémence que nous avons ces dernières années.

Les vendanges des rouges commencèrent le 15 septembre et se terminèrent le 5 octobre 2011. **L'assemblage est constitué de 62% de Cabernet Sauvignon, 32% de Merlot et 6% de Petit Verdot.**

CULTURE DE LA VIGNE - CONDUITE DU VIGNOBLE

- Densité de plantation : de 7 500 à 10 000 pieds par hectare
- Palissage médocain sur trois fils avec surface de palissage maximale pour réception du meilleur ensoleillement possible.
- Taille courte de façon à limiter la charge à l'hectare, avec élimination des bourgeons supérieurs (4 à 6 bourgeons par pied en moyenne)
- Labours et façons culturales traditionnels (4 façons minimum par an)
- Traitements phytosanitaires contrôlés
- Eclaircissage en juillet de façon à ne laisser que les grappes qualitatives
- Contrôle de maturité par parcelle
- Vendanges manuelles, raisins triés manuellement, sélection des cuves en fonction des cépages, de l'âge des vignes, des terroirs et de la maturité du raisin.

VINIFICATION

- Cuves de 152hl à 66hl en acier inoxydable thermo régulées
- Vinification bordelaise traditionnelle à 28 °C
- Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage
- Durée de cuvaison de 15 jours à 3 semaines
- Sélection des vins de goutte et de presse
- Fermentation malolactique par coinoculation
- Assemblage des lots et différenciation du Grand Vin (château Lagrange) et du second vin (Les Fiefs de Lagrange) au mois de février qui suit la récolte.
- 14% de vin de presse dans Château Lagrange.
- 43% de Château Lagrange et 57% de Fiefs de Lagrange. Le reste produit du Saint Julien générique
- Age moyen des vignes ayant produit Château Lagrange : 40 ans

ELEVAGE ET MATURATION

- Chais climatisés avec hygrométrie contrôlée
 - Température d'élevage variable en fonction des saisons (maximum 17 °C)
 - 60 % de barriques neuves tous les ans pour Château Lagrange
 - Durée de conservation en barriques de 21 mois
 - Elevage bonde dessus pendant six mois environ avec trois ouillages par semaine
 - Maturation complémentaire bonde de côté avec soutirages tous les trois mois
 - Collage aux blancs d'oeufs frais (environ six blancs par barrique)
 - Assemblage final avant la mise en bouteille le 1^{er} juillet 2013
- Œnologue conseil : Éric BOISSENOT

NOTES DE DEGUSTATION

AU CHAI



A LA VIGNE