

# Château Laffitte Carcasset 2017

## Fiche technique



Le Château Laffitte Carcasset a été fondé en 1759 au lieu-dit « le Carcasset » à Saint-Estèphe. En 1781, son propriétaire Jean Laffitte, avocat à la cour et procureur du roi Louis XVI à Bordeaux, donne son nom au Château.

Situé au cœur de l'appellation, cette belle chartreuse du XVIIIème siècle est entourée des Grands Crus Classés de Saint-Estèphe. Le vignoble est niché sur le plateau graveleux, près de l'estuaire de la Gironde, où le cabernet et le merlot expriment le mieux leurs potentiels.

<b>Propriétaire :</b>	Pierre Rousseau
<b>Œnologue conseil :</b>	Hubert de Bouïard
<b>Appellation :</b>	Saint-Estèphe
<b>Classement :</b>	Cru Bourgeois
<b>Surface :</b>	35 ha
<b>Terroir :</b>	Sol de graves garonnaises Sous-sol argilo-calcaire
<b>Encépagement :</b>	60 % Cabernet Sauvignon 35 % Merlot 5 % Cabernet franc
<b>Age du vignoble :</b>	30 ans



### Le millésime 2017 est l'un des plus précoces de l'histoire.

La douceur des températures favorise le débourrement de la vigne en février, mais fin avril le froid revient. Le gel fait d'importants dégâts dans le bordelais. Protégé par la proximité du fleuve et ses terroirs en plateaux et croupes, Saint-Estèphe est épargné.

Le beau temps s'installe ensuite. La floraison est rapide et homogène, comme en 2005. L'été est sec, la véraison est précoce. Le stress hydrique a un effet qualitatif. Les vins sont colorés, équilibrés, denses avec **un grand potentiel de garde.**

<b>Assemblage:</b>	59 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot 1 % Cabernet Franc
<b>Vendanges :</b>	du 15 septembre au 7 octobre 2017
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuve inox Extraction lente et douce
<b>Elevage :</b>	12 mois en barriques de chêne 30 % de barriques neuves
<b>Alcool :</b>	13 °
<b>Notes :</b>	<b>16.5/20 Le FIGARO</b> <b>16.5/20 Bettane et Desseauve</b> 91/100 Wine Enthusiast 90 /100 James SUCKLING 90/ 100 Jeb DUNNUCK