



## Le Reflet de Laffitte Carcasset

### Saint-Estèphe

Le Reflet de Laffitte Carcasset est le second vin du Château Laffitte Carcasset, fondé en 1759 au lieu-dit « Le Carcasset » à Saint-Estèphe. 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, ce beau cru bourgeois est entouré des Grands Cru Classés de Saint-Estèphe. Niché sur le plateau graveleux près de l'estuaire de la Gironde, le vignoble bénéficie d'un sous-sol argilo-calcaire et profite d'un climat idéal, signature des grands terroirs. Le Château appartient aujourd'hui à l'entrepreneur mayennais Pierre Rousseau et sa famille.

### Millésime 2020



<b>Cœnologue :</b>	Hubert de Bouïard
<b>Surface :</b>	35 ha
<b>Sol :</b>	Graves garonnaises
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Encépagement du vignoble :</b>	60 % Cabernet Sauvignon 35 % Merlot 5 % Cabernet franc
<b>Assemblage :</b>	40% cabernet sauvignon, 60 % merlot
<b>Moyenne d'âge du vignoble :</b>	30 ans
<b>1<sup>er</sup> vin :</b>	Château Laffitte Carcasset
<b>2<sup>nd</sup> vin :</b>	Le Reflet de Laffitte Carcasset

2020 figure parmi les 5 millésimes les plus précoces des 20 dernières années. La douceur hivernale entraîne une précocité du cycle végétatif. Le printemps est ensoleillé et humide avec une floraison homogène. L'été chaud est marqué par des périodes caniculaires du 20 juin au 10 août avec des records de températures à plus de 40°C.

Malgré cette chaleur excessive, la vigne ne subit pas de stress hydrique. La capacité des sols à garder l'eau du printemps et de l'hiver a fait la différence sur les sous-sols argilo-calcaire. L'épisode pluvieux avant le 15 août s'est également révélé salvateur.

À la veille des vendanges, l'état sanitaire est parfait. La cueillette débute avec deux semaines d'avance en moyenne par rapport à une année dite « normale ». Les cabernets et les merlots atteignent des expressions aromatiques exceptionnelles. Les vins sont colorés, fruités avec un bel équilibre alcool, acidité et tanins.

2020 est un grand millésime classique, complet et onctueux caractérisé par une belle salinité aromatique. Il incarne ce que Bordeaux sait produire de mieux : un millésime solaire mais frais, tendu avec un grand potentiel de garde