

Château Laffitte Carcasset 2019

Fiche technique



Le Château Laffitte Carcasset a été fondé en 1759 au lieu-dit « le Carcasset » à Saint-Estèphe. Fidèle à la tradition de son époque, le domaine est une belle Chartreuse du 18^{ème} siècle qui doit son nom à son propriétaire, Jean Laffitte, avocat à la cour et procureur du roi à Bordeaux.

Situé au cœur de l'appellation et de ses Grands Crus Classés, le vignoble est niché sur le plateau graveleux, près de l'estuaire de la Gironde. Le cabernet et le merlot bénéficient d'un climat idéal et produisent des vins d'une grande expression aromatique, dans le plus pur style de Saint-Estèphe.

Classement 2020 :	Cru Bourgeois Supérieur
Propriétaire :	Pierre Rousseau
Enologue conseil :	Hubert de Boüard
Appellation :	Saint-Estèphe
Surface :	35 ha
Terroir :	Sol de graves garonnaises Sous-sol argilo-calcaire
Encépagement :	60 % Cabernet Sauvignon 35 % Merlot 5 % Cabernet franc
Age du vignoble :	30 ans
Vinification :	Fermentation en cuve inox Extraction lente et douce
Elevage :	12 mois en barriques de chêne 40 % de barriques neuves



Millésime 2019

2019 restera comme l'une des années les plus chaudes de la décennie. Marqué par un temps contrasté au printemps, le terroir profite de la proximité de l'estuaire et de la régulation thermique, la floraison est rapide et homogène. Le climat change fin juin, la canicule s'installe du 26 juin au 27 juillet et avec elle, la menace de la sécheresse. Heureusement, les sous-sols argileux de Saint-Estèphe préservent le vignoble. La véraison est homogène.

Les pluies de fin août et mi-septembre apportent fraîcheur et équilibre à la vendange. L'alternance de belles journées et de nuits fraîches favorise la maturité des raisins. L'état sanitaire de la vendange est exceptionnel. **2019 est un grand millésime pour le cabernet sauvignon.** D'un style précis et concentré, les vins sont frais, équilibrés et viennent compléter **la belle série des millésimes en « 9 ».**

Assemblage:	62 % Cabernet Sauvignon 30 % Merlot 8 % Cabernet Franc
Vendanges :	Manuelles et mécaniques 23 septembre au 05 octobre 2019
Alcool :	14 °