



Château Laffitte Carcasset 2021

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
Œnologue conseil :	Hubert de Bouïard
Appellation :	Saint-Estèphe
Surface :	35 ha
Certification :	HVE 3
Terroir :	Sol de graves garonnaises Sous-sol argilo-calcaire
Encépagement :	60 % Cabernet Sauvignon 35 % Merlot 5 % Cabernet franc
Age du vignoble :	30 ans
Vendanges :	Manuelles et mécaniques
Vinification :	Sélection intra-parcellaire Fermentation dans le nouveau cuvier gravitaire Cuves inox et bétons Extractions lentes et douces
Elevage :	12 mois en barriques de chêne 40 % de barriques neuves



Millésime 2021

Saint-Estèphe est épargné par la vague de gel qui traverse Bordeaux en avril, grâce à la proximité avec l'estuaire. La floraison est notée début juin dans la moyenne des 30 dernières années. Le temps frais et pluvieux fait cependant craindre le développement du mildiou et des baisses de rendements.

Une année de vigneron. En juillet, la météo alterne entre soleil et pluie. La véraison est lente, la pression sanitaire est forte avec la menace du botrytis. L'investissement des vignerons est déterminant pour assurer la qualité de ce millésime. Heureusement, la chaleur de la mi-août permet de rattraper le retard de maturation.

Des vendanges tardives : du 22 septembre au 8 octobre 2021

Les vendanges débutent fin septembre par la récolte des merlots suivie des cabernets en octobre. Chaque parcelle est triée et vendangée à bonne maturité. Les merlots sont frais et bien structurés avec un bel équilibre acidité-alcool. L'ensoleillement associé au temps sec et frais d'octobre, créent des conditions très favorables pour les Cabernets. Marqués par une belle maturité, une couleur sombre, des tanins présents mais souples, les cabernets sont les grands gagnants du millésime.

Assemblage :	65 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc 30 % Merlot
Alcool :	13 %