



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Château LA LAGUNE, Haut-Médoc 3ème cru classé - 2022 magnum

150 cl magnum Rouge Bordeaux AOC Haut-Médoc 3ème cru classé



La note Le Meilleur Du Vin 95-96/100

En 1855 La Lagune accède au cercle très fermé des grands crus classés et devient 3ème grand cru classé. Sur la route du Médoc, il constitue la première et l'une des plus belles croupes de graves. L'histoire commence en 1525, autour de points d'eau naturels où est édifié le «village de La Lagune» qui sera transformé en exploitation viticole vers 1587. La Chartreuse est bâtie en 1730 et sera finalisée par le Baron Victor Louis, architecte du Grand théâtre de Bordeaux.

Depuis son arrivée en 2000, Caroline Frey et son équipe insufflent une énergie dont le maître mot est l'excellence. L'élaboration d'un grand vin, nécessite un grand terroir mais aussi la passion et les compétences des hommes et des femmes, dans le soin du moindre détail. Finesse, harmonie, élégance et équilibre s'expriment merveilleusement à travers ce 3ème grand cru classé.

Château La Lagune est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 1*/3 à la Revue des Vins de France (star en devenir ou vigneron de qualité). En 2021, le Château La Lagune reçoit la certification en biodynamie sous le label Bodyvin, devenant alors le 10e cru bordelais à porter ce label. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

La Lagune (Haut-Médoc)

Le vin

Historiquement, les vins de La Lagune sont fins et élégants, harmonieux et équilibrés. C'est ce terroir si particulier qui s'exprime dans les vins de La Lagune, modelés par le climat du millésime. Cette croupe de graves confère au cabernet sauvignon, au merlot et petit verdot un équilibre unique entre la puissance et

l'élégance. La vitalité du fruit attribue une distinction aristocratique au soyeux et à la profondeur du cru, parfait reflet de son riche écosystème. Les amoureux de la lagune retrouvent au fil des millésimes cette personnalité qui fait depuis toujours la renommée des vins de la propriété. Le fruit noir domine le nez et la bouche, des notes florales de pivoine enrichissent la finale. L'attaque est franche et offre tout de suite une belle épaisseur en bouche, portée par un grain de tanin fin. Une pointe d'acidité allonge la finale et la rend savoureuse. Un équilibre qui donne une sapidité toute particulière à ce millésime.

Ce vin est long et frais, avec une sensation linéaire de fruits riches, montrant des prunes, des groseilles et des épices, avec du chocolat et des noix. Corps moyen à plein. Tannins fins. C'est la première année qu'il est certifié en biodynamie par Biodyvin et, de plus, La Lagune est toujours excellent dans les années chaudes. (James Suckling, millésime 2022, noté 95-96/100)

This is long and fresh with a linear feeling to the rich fruit, showing plums, redcurrants and spices, with chocolate and walnuts. Medium to full body. Fine tannins. This is the first year being certified biodynamic by Biodyvin and furthermore, La Lagune is always excellent in hot years. (James Suckling, millésime 2022, noté 95-96/100)

Assemblage de 50 % de merlot, 40 % de cabernet sauvignon, 5 % de cabernet franc et 5 % de petit verdot, le Haut-Marbuzet 2022 est un beau vin en devenir, qui s'échappe du verre avec des arômes de cerise, de baies sauvages sucrées, de cassis, de menthe et de mine de crayon, entremêlés d'un soupçon de réglisse. Mi-corsé à corsé, charnu et souple grâce à ses tanins mûrs et veloutés, c'est un Saint-Estèphe profond, concentré et vibrant qui devrait figurer parmi les propositions les plus attrayantes de la campagne des primeurs. (Guide Parker, millésime 2022, noté 92-94/100)

A blend of 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc and 5% Petit Verdot, the 2022 Haut-Marbuzet is a beautiful wine in the making, wafting from the glass with aromas of cherries, sweet wild berries, cassis, mint and pencil lead, intermingled with hints of licorice. Medium to full-bodied, fleshy and supple thanks to its ripe and velvety tannins, this is a deep, concentrated and vibrant Saint-Estèphe that is likely to number among the more attractive propositions of the en primeur campaign. (Guide Parker, millésime 2022, noté 92-94/100)

Le cru livre, en 2020, un vin élégant, avec une matière souple, mais un joli fond. Il offre une jolie allonge, avec des tannins soyeux et une jolie allonge sur des saveurs fruitées. Il devrait être parfait d'ici une petite dizaine d'années. (RVF, millésime 2020, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

La Lagune n'a pas été récompensée par la météo ces derniers millésimes pour sa courageuse viticulture bio. Sous le contrôle de son administratrice, Caroline Frey, le vin a bien progressé ces dernières années, avec des assemblages à plus grand pourcentage de cabernet-sauvignon et des extractions de tannin plus élégantes. Que dire d'autre sinon que nous ne pouvons que nous réjouir du travail accompli dans cette propriété qu'il faut d'ailleurs absolument visiter. Les récentes dégustations placent le cru tout en haut de la hiérarchie de l'appellation haut-médoc : quatrième étoile méritée. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Situé à l'entrée du Médoc, ce cru impose son style fin et de grande élégance. Piloté par Caroline Frey depuis 2004, le château a produit une série de millésimes de très bon niveau qui lui permettent de s'insérer au sommet de son appellation. Il faut dire que la propriété, désormais certifiée en biodynamie, a toutes les cartes en main pour triompher : un terroir intéressant, homogène, et un outil de vinification dernier cri. Voilà une valeur sûre qui a néanmoins été douloureusement frappée par les aléas climatiques de ces derniers millésimes. Les vins : 10 % de petit verdot apportent une belle colonne vertébrale et une touche sapide en finale à ce 2021. La matière est élégante, avec un côté soyeux et beaucoup d'éclat. (RVF, star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 95-96/100 note James Suckling
- **note guide Parker** : 93-95/100
- **note RVF** : 94/100
- **note James Suckling** : 95-96/100
- **Cépage** : 50% merlot, 40% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc, 5% petit verdot
- **Classification** : 3ème cru classé
- **Terroir** : Les graves légères (quartz rose, jaune, blanc, calcite, agates) et silice diffusent la lumière du soleil et contribuent à donner aux Cabernet-Sauvignon, Merlot et Petit Verdot la grâce, l'équilibre et la finesse qui caractérisent les vins de La Lagune.
- **Vignoble** : Âge des vignes de 20 à 60 années
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Biodyvin
- **Vinification** : L'extraction des tanins et des anthocyanes est savamment dosée afin d'obtenir les vins les plus élégants. L'assemblage définitif est réalisé en cours d'élevage avec les vins provenant des meilleures parcelles.
- **Elevage** : Elevage en barriques de chêne français renouvelées à hauteur de 50% tous les ans. Les vins sont soutirés plusieurs fois au cours de leur élevage, afin d'éliminer les grosses lies et privilégier un élevage sur lies fines.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2030 et 2048
- **Alcool** : 13,7% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui