



La renaissance du Château Lagrange

Dossier : Arts, Lettres et Sciences

Magazine N°544

Rédacteur : Laurens DELPECH



PDF de l'article

L'histoire du Château Lagrange, troisième cru classé de Saint-Julien, peut apparaître comme une validation *a posteriori* du classement de 1855. Voici en effet un vin d'illustre origine, qui était tombé bien bas parce que ses propriétaires ne pouvaient ou ne voulaient s'en occuper, et qui, depuis son rachat par Suntory, est redevenu un des tout premiers crus de Saint-Julien. Le parcours récent de Lagrange montre que trois conditions doivent être réunies pour faire un grand vin : un grand terroir, les moyens d'investir en attendant dix ou quinze ans pour voir les premiers retours sur investissement et une bonne stratégie appliquée sur le terrain par une équipe de qualité.

Le rachat par Suntory

Suntory est le premier groupe japonais et le quatrième mondial dans le domaine des boissons et spiritueux (avant LVMH et Pernod-Ricard). Le groupe produit des alcools (whisky), des soft drinks, des produits alimentaires et du vin. C'est le premier producteur de vin japonais, avec un vignoble de 150 hectares, au pied du Fuji Yama. Par ailleurs, Suntory distribue au Japon plus de quatre cent mille caisses par an de vins et de champagnes français.

Cette bonne connaissance du monde du vin a amené Suntory à s'intéresser à l'acquisition de vignes en France, non pas pour des raisons spéculatives mais avec une vision à long terme. Suntory a racheté Lagrange en 1983 pour 54 millions de francs et a investi dans la propriété, depuis cette date, plus de 200 millions de francs. Les premiers profits ne sont pas attendus avant deux ou trois ans, si tout va bien... Il faut avoir les reins solides pour développer un grand cru du Médoc...

Un terroir d'exception

Lagrange s'étend sur 157 hectares, dont 113 hectares de potentiel de vignes sur graves "guntziennes" particulièrement adaptées à la production de grands vins. Ces 157 hectares d'un seul tenant en font un des plus grands domaines du Médoc. En 1983, sur les 157 hectares du domaine, seuls 57 étaient plantés de vignes, moitié merlot et moitié cabernet-sauvignon. Une proportion tout à fait inhabituelle à Saint-Julien. Lors des replantations, qui se sont échelonnées de 1985 à 1988, l'objectif a été d'obtenir une proportion de cépages plus en harmonie avec le terroir. Il y a aujourd'hui 113 hectares de vignes, dont 66 % de cabernet-sauvignon, 27 % de merlot et 7 % de petit verdot.

Les méthodes culturales privilégient la recherche de la qualité. Le choix de clones et de porte-greffes adaptés au sol de Lagrange, la pratique d'une taille sévère et l'habitude de l'éclaircissage en juillet, pour éliminer les grappes excédentaires, permettent de produire peu pour récolter une belle matière première,

bien concentrée. Les vendanges sont manuelles, pour une meilleure sélection des grappes arrivées à pleine maturité et le tri est fait dans les vignes, avant l'envoi au cuvier, pour éliminer les grappes défectueuses.

De nouveaux chais d'une superficie de 2 800 mètres carrés ont été construits. Il y a 56 cuves, ce qui permet de faire des sélections en fonction des terroirs, des cépages et de l'âge des parcelles, ce qui est évidemment un atout au moment de l'assemblage. Ce n'est qu'après dégustation du contenu de chaque cuve qu'est assemblé le vin de Lagrange. En raison du nombre important de jeunes vignes, conséquence de la politique de replantation, l'élaboration d'un Second Vin " Les Fiefs de Lagrange " s'est imposée.

Lagrange est élevé pendant seize à vingt mois pour 60% dans des fûts de chêne neufs et pour 40 % dans des fûts ayant déjà connu un vin. Les Fiefs subissent un élevage comparable, mais la proportion de bois neuf est moindre (15 %). Le chai, d'une capacité de plus de 6 000 barriques est climatisé. Lagrange dispose de sa propre chaîne d'embouteillage, un fait assez rare pour être signalé, ce qui permet de veiller jusqu'au bout au contrôle de la qualité...

Le vin

À travers les variations des millésimes, Lagrange est un vin de longue garde, bien typé Saint-Julien : riche et mûr, avec un beau substrat tannique et une pointe d'acidité qui garantit la fraîcheur et l'équilibre.

Voici nos commentaires sur un certain nombre de millésimes du grand vin et du second vin.

- **Fiefs de Lagrange 1996**

Rouge bordeaux. Nez intense avec des nuances grillées, presque fumées et une légère pointe animale. Attaque douce, évolution tannique bien équilibrée qui se termine sur une finale savoureuse avec des nuances de fruit. Beaucoup de puissance dans ce vin promis à un bel avenir.

- **Fiefs de Lagrange 1993**

Rouge bordeaux. Nez d'intensité moyenne avec des arômes de bourgeons de cassis. Attaque nette, les tanins sont légèrement austères. Persistance fumée évoquant le cabernet avec une note florale.

- **Château Lagrange 1996**

Rouge sombre. Bonne intensité. Nez fruité, finement boisé, avec des notes chocolatées. Attaque souple et grasse (forte proportion de merlot dans l'assemblage) qui se développe en bouche sur de beaux tanins bien mûrs, enrobés par le bois. Finale persistante, réglissée, fraîche et florale.

- **Château Lagrange 1993**

Couleur pourpre. Nez fruité avec des nuances de fumé et de cuir. Attaque nette et moelleuse. Bonne concentration. Savoureuse persistance, avec des arômes de fruits secs, de cerise.

- **Château Lagrange 1990**

Rouge sombre, reflets noirs. Nez intense, très riche. Gelée de mûres, cassis, vanille, épices (poivre). Attaque nette qui se développe sur une structure fruitée avec des tanins bien équilibrés. Superbe finale, très complexe où se mêlent les saveurs de fruits et d'épices. Grand vin.

Château Lagrange,

32250 Saint-Julien-Beychevelle Tél. : 05.56.73.38.38.

Articles similaires:

None Found

Partager :    

ARTICLES LES PLUS LUS

[Chômage des jeunes : réalités, conséquences, remèdes](#)

| Rubrique [Point de vue](#) | [Magazine N°724](#)

Par [François-Xavier MARTIN \(63\)](#).

[Les salles de Molière, où jouait-il ?](#)

| Rubrique [Libres propos](#) | [Magazine N°571](#)

Par [Philippe OBLIN \(46\)](#).

[La biotechnologie environnementale, une voie vers le développement durable](#)

| Rubrique [Divers](#) | [Magazine N°642](#)

Par [Nicolas BARRAUD \(00\)](#).

[Les mégapoles du monde : quelques repères](#)

| Rubrique [Divers](#) | [Magazine N°606](#)

[Les programmes de maintenance aéronautique : méthodologie de création et cadre réglementaire](#)

| Rubrique [Divers](#) | [Magazine N°564](#)

Par [Philippe CHENEVIER \(67\)](#).

[La stratégie de Peugeot-Citroen : le choix de la croissance interne](#)

| Rubrique [Divers](#) | [Magazine N°557](#)

Par [Jean-Martin FOLZ \(66\)](#).

[Rencontre avec Nicolas Mottis \(93\) directeur du programme Executive Master](#)

| Rubrique [Nouvelles du Platât](#) | [Magazine N°744](#)

Par [Robert RANQUET \(72\)](#).

[Les ingénieurs polytechniciens sont parmi les plus satisfaits](#)

| Rubrique [Carrières](#) | [Magazine N°630](#)

Par [Jean-Marc CHABANAS \(58\)](#).

[Le rôle des institutions dans le développement économique : les leçons de l'histoire](#)

| Rubrique [Divers](#) | [Magazine N°552](#)

[Une brève histoire d'Airbus](#)

| Rubrique [Divers](#) | [Magazine N°607](#)

Par [Noël FORGEARD \(65\)](#), [Frédéric POCHET \(77\)](#).

ARTICLES PAR RUBRIQUES

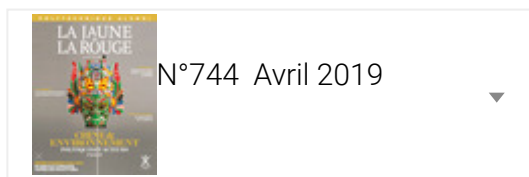
Sélectionner une catégorie ▼

ARTICLES PAR THÈME

[actuariat](#) [afrique](#) [assurance](#) [automobile](#) [big_data](#) [biotechnologies](#) [chine](#) [climat](#) [conseil](#)
[corps de l'armement](#) [cybersécurité](#) [drones](#) [défense](#) [développement durable](#) [e-santé](#)
[environnement](#) [espace](#) [fondation de l'x](#) [gaz](#) [gestion de patrimoine](#) [gestion des risques](#)
[grand paris](#) [industrie chimique](#) [industrie du futur](#) [ingénieur](#) [innovation](#) [intelligence artificielle](#)
[internet des objets](#) [mobilité](#) [moyens de paiement](#) [numérique](#) [open innovation](#) [patrimoine](#)
[physique](#) [placements financiers](#) [ressources humaines](#) [simulation](#) [smart énergies](#)

[supercalculateurs](#) [technologie](#) [transformation digitale](#) [urbanisme](#) [école polytechnique](#) [énergie](#)
[énergies renouvelables](#)

ANCIENS NUMÉROS



Poster un commentaire

[Connecté en tant que Chateaulagrange.](#) [Déconnexion ?](#)

Commentaire

//

Envoyer

Revue de l'Association des anciens élèves et diplômés de l'École Polytechnique

5, rue Descartes
75005 Paris

LES SITES DE L'X

[AX](#)

[L'École](#)

[FX](#)

[Bal de l'X](#)

INFORMATIONS PRATIQUES

[Qui sommes-nous ?](#)

[Nous contacter](#)

[Mentions légales](#)

Rechercher

GO

© Copyright 2019. La Jaune et la Rouge

