



Millésime 2008

A.O.C. : Sauternes 1^{er} Cru Classé en 1855

Sols et expositions

Silico-graveleux et argilo-graveleux — Graves quaternaires déposées là voici plus de 600 000 ans, sur un substrat de calcaire aquitainien. Plateau haute terrasse exposé sud (20%), côte argileuse moyenne terrasse exposée ouest (20%), croupes graveleuses sur le haut de la terrasse moyenne, expositions diverses de sud-est à nord.

Superficie : 41 hectares

Encépagement : 90% Sémillon, 8% Sauvignon, 2% Muscadelle

Âge moyen du vignoble : 40 ans

Un vignoble de taille moyenne, avec une très bonne représentativité des types de sols et des expositions caractéristiques des plus grands crus de Sauternes. Cette diversité, associée au morcellement de nos parcelles, nous permet de gagner en complexité et en régularité qualitative au fil des millésimes.

Débourrement : 2 avril

Mi-floraison : 14 juin

Mi-veraison : 8 août

Effeuilage manuel : du 2 au 11 juillet

Vendanges manuelles (exclusivement par tries successives, troupe de 75 vendangeurs)

5 tries, 14 jours de vendanges, entre le 29 septembre et le 17 novembre.

Après un début de cycle végétatif avec un léger retard par rapport à 2007, du fait des températures fraîches dès la fin du mois de mars, le vignoble sauternais a été traversé, le 7 avril par une vague de froid qui a causé des dégâts plus ou moins importants suivant les secteurs.

Du fait de son parcellaire assez éclaté, le vignoble de Lafaurie-Peyraguey a été touché de manière très irrégulière. L'enclos, situé au nord du château et la zone argileuse des maisons rouges (à l'ouest d'Yquem) ont été très peu touchés, alors que sur les secteurs de Vimeney (à l'ouest de Guiraud), les dégâts ont été beaucoup plus importants. Sur les Grands Joualles et les Maraings (entre Yquem et Suduiraut) nos parcelles ont été touchées de manière très inégale. Les températures fraîches et le temps pluvieux ont maintenu le retard de végétation jusqu'à la mi-juin, période à laquelle la floraison s'est déroulée, avec deux semaines de retard sur l'année précédente. Dans les parcelles les plus gelées, les boutons floraux ont filé, ce qui n'a fait qu'augmenter la perte de récolte potentielle qui avait été induite par le gel. Pour les parcelles qui ont fleuri en fin de première décennie du mois d'avril, les températures fraîches ont en outre provoqué de la coulure, elle aussi source de perte de rendement. L'effeuillage de la zone fructifère du côté non exposé au soleil, réalisé au début du mois de juillet reflète le retard que l'on observait alors par rapport à une année moyenne.

Heureusement, le mois de juillet, sec et ensoleillé a permis l'arrêt de croissance de la vigne avant la véraison, gage de qualité pour une bonne maturation des raisins. Après un mois d'août contrasté, les mois de septembre et octobre, secs et ensoleillés ont permis à la maturité de bien s'achever. Quelques épisodes humides ont permis au Botrytis de s'installer, de manière tardive et échelonnée, et de commencer à faire son travail de concentration naturelle.

Les vendanges 2008 à Lafaurie-Peyraguey ont été moins longues que celles du millésime 2007 (14 jours de vendanges sur une période de 50 jours, contre 24 jours de vendanges sur une période de 58 jours pour 2007), par contre elles ont été beaucoup plus techniques car il a fallu passer dans certaines parcelles pour ne picorer que de faibles quantités. Enfin les fortes pluies du début du mois de novembre ont trop dilué les raisins des deux dernières tries pour qu'ils entrent dans l'assemblage du grand vin.

Le résultat des vinifications est caractérisé par une pureté, une fraîcheur aromatique, et un côté charmeur qui en font un très beau millésime. La minéralité, gage de fraîcheur et de buvabilité en font, à nos yeux un vin de plaisir qui saura charmer dès son plus jeune âge, tout en ayant un potentiel de vieillissement de plusieurs décennies.

1^{ER} CRU CLASSÉ DE SAUTERNES



CHATEAU
LAFaurIE-PEYRAGUEY

Millésime 2008 (suite)

Vinification

Pressurage

- 1 pressoir pneumatique (première pressée)
- 4 pressoirs verticaux à cage (deuxième et troisième pressées) afin d'aller chercher en douceur les jus de liqueur les plus riches.

Débourbage

Statique, en cuves thermorégulées à 15°C pendant 12 heures.

Fermentation alcoolique

En barriques
30% de bois neuf chaque année, en provenance de la Tonnellerie de l'Allier, chauffé moyenne
18°C (chais climatisés et hygrométrie contrôlée)
Levures indigènes
Durée de 18 à 30 jours selon les lots

Élevage

Traditionnel en barriques, bondes dessus, ouillage bihebdomadaire
Durée de 18 à 20 mois
Soutirage : 1^{ère} année tous les mois, 2^{ème} année tous les 3 mois

Assemblage

1^{er} vin - Château Lafaurie-Peyraguey : 47%
2^{ème} vin - La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey : 53%

Rendement global 2008

11,4 hl/ha

Rendement Grand Vin 2008

5,3 hl/ha

Analyse

- degré alcoolique : 13,7% alc. vol.
- sucres résiduels : 128 g/l
- acidité totale/pH : 4,15/3,75

Mise en bouteilles

Au Château

Potentiel de vieillissement

50 ans +

L'éclatement de notre parcellaire et le parfait entretien régulier (complantation) de notre vignoble ont permis de réduire l'impact du gel et de la floraison difficile sur la baisse de récolte, mais nous observons tout de même notre plus faible récolte depuis le tristement célèbre millésime 1991. Alors qu'habituellement le Grand Vin représente 70% (moyenne sur 15 ans) de notre production, nous n'avons conservé en 2008 que 47% d'une récolte elle-même inférieure de 40% à la moyenne. C'est à ce prix que nous entendons fixer les exigences qui nous permettent de tirer le meilleur du terroir Lafaurie-Peyraguey.

Spécificités et évolutions à Lafaurie-Peyraguey en 2008

Une nouvelle équipe jeune et motivée au chai; fractionnement et séparation des jus de pressurage selon leur richesse; accroissement des fermentations naturelles sans levurage; arrêt contrat de prestation technique externe; meilleure mobilisation sur nos vignes et nos vins, arrêt définitif du désherbage partiel sur les vignes enherbées et reprise du travail du sol; abandon de 5 hectares de parcelles en fermage jugés trop faibles sur le plan qualitatif, eu égard à nos exigences.