

Château La Lagune

Appellation Haut-Médoc

3e cru classé en 1855

Région: Bordeaux

Sous-région: Médoc

Second vin: Moulin de La Lagune



Propriétaire: Famille Frey

Historique

L'existence de ce cru remonte à la fin du XVI^e siècle, où des vignes étaient plantées sur les hautes terres de Ludon, le plus haut plateau des lieux situé à 16 m. au-dessus du niveau de la mer. Mais c'est au XVIII^e siècle en 1730, que la famille Séguineau, propriétaire du château Lognac près de Bordeaux, fait construire l'actuelle et splendide chartreuse. Un modèle simple, mais dont son élégance avec ses proportions bien équilibrées et son double escalier est une véritable carresse pour l'oeil. Cette réalisation a été dessinée par le baron Victor Louis,

architecte du célèbre théâtre de Bordeaux.

Pendant le temps de la révolution et de l'empire, La Lagune a connu des moments très difficiles, avec un grand nombre successif de propriétaires. Enfin, c'est en 1819 que sa grande époque commence lorsque M. Pistou, originaire du Périgord, prend le domaine en mains. C'est grâce à lui que ce cru en pleine expansion en 1855 obtient la classification de 3e grand cru classé. Son grand règne se prolonge alors pendant toute la période des Pistou jusqu'en 1898, année à laquelle il cède le domaine à la famille Sèze, propriétaire à Ludon, qui le cède à son tour à la famille Galy. Mais à partir de 1926, ce cru va progressivement vers le déclin et plus de trente ans de période noire vont s'écouler. La qualité des vins n'étaient plus digne de leur classement et les nombreux arrachages de vignes allaient réduire le vignoble à 4 hectares. C'est en 1957 que la renaissance se fait avec la venue du nouveau propriétaire, Georges Brunet, un vrai homme de terrain et talentueux vinificateur. Aucune peine n'est épargnée pour faire rebriller le blason de ce merveilleux cru et de le porter au 1er rang de son appellation, digne de son classement. Dans tous les domaines, l'innovation sera faite. Il reconstitue la propriété, replante le vignoble en une fois, modernise les équipements, conçoit un cuvier ultra moderne et restaure le château. Le pari de M. Brunet, créateur du vignoble actuel, est gagné. En quatre années, il rattrape la négligence d'un demi-siècle et ainsi, signe dans un temps record une renaissance spectaculaire du château. Son invention de cuvier ultra moderne était un système de conduites fermées pour transporter le vin des cuves aux barriques et d'une barrique à une autre. Ce qui facilitait le travail et empêchait le contact du vin avec l'air.

Hélas, ces énormes investissements ne furent pas rentables à court terme et M. Brunet fut contraint de vendre, en 1961, un domaine entièrement restauré à M. René Chayou, propriétaire de la maison de champagne Ayala, puis s'en va pour aller refaire du vin dans les côtes d'Aix-en-Provence. Au décès de M. Chayou, en 1979, Jean-Michel Ducellier, nouveau PDG des champagnes Ayala prend la succession mais vient rarement sur ces terres.

Particularité de l'époque, La Lagune depuis plusieurs années est dirigé par une femme, Mme Jeanne Boyrie qui succède à feu son mari dans le rôle de régisseur en 1964. Toute la gestion de ce grand domaine, 72 hectares de vignobles, un énorme cuvier de 22 cuves, plus de 40 personnes actives en permanence, se fait sous la houlette de Madame Jeanne Boyrie et qu'elle accomplit avec une autorité et une compétence qui en font un des meilleurs viticulteurs de tout le Médoc. En 2002, M. Thierry Budin devient le nouveau PDG de la Cie. champenoise Ayala, et de ce fait devient également le patron à La Lagune.



Nouveau épisode: La famille Frey

Caroline Frey passe de l'équitation à l'oenologie. Cette jeune champenoise, issue d'une riche famille d'affaires, membre de l'équipe de France junior d'équitation, laisse tomber les chevaux pour se lancer dans des études de chimie à Reims, puis d'oenologie à Bordeaux. Des études qu'elle termine avec brio, sortie major de sa promotion à la faculté de Bordeaux en 2003. Le diplôme d'oenologue en poche, l'aventure peut commencer. Caroline se retrouve alors en 2004 propulsée à la tête du Château La Lagune, Haut-Médoc, 3e grand cru classé en 1855 et acheté,

pendant ses études, par son père Jean-Jacques Frey en l'an 2000. Elle prend alors en charge toute la gestion du domaine de A à Z. Depuis la taille jusqu'à la mise en bouteille, elle assure la communication comme l'accueil, elle

organise des dégustations et elle parcourt le monde pour en assurer la commercialisation. Cette jeune fille bouillonnante d'activité a réussi à se faire connaître en un temps minimum par le sérieux de son travail et son savoir-faire, bien qu'aujourd'hui elle est citée parmi les plus grands noms dans le milieu viticole. Tout ce qu'elle touche vaut de l'or. Aussi, elle sait s'entourer et se fait épauler dans son travail par son ancien professeur et œnologue réputé, Denis Dubourdiou. Avec son équipe, elle s'engage à 200%, d'appliquer la science méthodique de la viticulture, qu'elle a acquise sur les bancs de la faculté de Bordeaux. Taille des vignes, travail du sol, augmentation de la surface foliaire, etc., si bien que le succès est immédiat. Rapidement le domaine reprend de la hauteur et elle parvient en un temps record à redresser sensiblement l'image de marque bien en recul. L'élaboration du millésime 2006 est une réussite totale, qui a fait l'admiration des plus grands critiques professionnels.

Côté investissement, des travaux de replantation ont été entrepris, le vignoble comprend actuellement une superficie de 80 ha, augmentation de la surface foliaire, ainsi qu'un nouveau cuvier a été installé. Ces travaux vont bien sûr augmenter le potentiel de réussite, car il n'y a pas de bon vin sans valorisation du terroir avec une technologie adaptée.

La Lagune, depuis des nombreuses années, a été dirigé par une femme, Mme Boyrie, une autre la succède, Melle Caroline Frey. Probablement, que les dames font le bonheur de Lagune, en tout cas, c'est ce que cette jeune fille a déjà prouvé durant les 7 années de sa gestion. La Lagune a bien de la chance d'être à nouveau dans de si bonnes mains.



Terroir et Vignoble

Situé au sud du Médoc, entre la Gironde et l'océan Atlantique, il bénéficie d'un climat relativement doux très favorable à la vigne. C'est le 1er des grands crus classés que l'on rencontre en venant de Bordeaux, et avec son nom inscrit en grandes lettres sur le toit du chai, il est facilement repérable en avion. Son beau vignoble s'étend sur 80 hectares dont 60 en un tenant culminent sur une croupe à 16 mètres avec une dénivellation d'une dizaine de mètres. Cette replantation avait été reconstituée en une seule fois en rangs espacés de

160 cm par M. Brunet. L'inconvénient, les jeunes plantes ne parviennent pas à produire la qualité, aussi une politique de replantation était prévue afin d'éviter à nouveau un renouvellement global. Ce qui entraînerait à nouveau une interruption de production et une baisse de qualité. Il est contigu au vignoble de Cantemerle qu'il touche à certains endroits, mais ses vins sont tout différents, ce qui est dû à son terroir. Le terrain d'exception de La Lagune n'est pas constitué par du gravier mais par du sable. Son sol est composé de graves mindéliennes fines et presque sableuses. L'encépagement comprend: 60% de Cabernet Sauvignon - 30% de Merlot et 10% de Petit verdot.

C'est dans un esprit de respecter la tradition médocaine et le souci de la perfection, que Patrick Moulin, Directeur général et conseillé par l'œnologue Denis Debourdiou, dirige le domaine depuis 1972. Assisté en parfaite harmonie par M. Pierre Vital, chef de culture et Jérôme Juhe, maître de chais, en partant du principe logique "c'est de la qualité du raisin que dépend la qualité du vin".



Le Vin

Les vins de Lagune sont exceptionnels avec un caractère distinctif qui ne ressemble à aucun autre et un cachet spécial avec des qualités remarquables qui le font rechercher par tous les gourmets dans le monde entier. Il possède un bon potentiel de garde dont la couleur, le corps et le bouquet se maintiennent très longtemps. Classé 3e cru en 1855, toutefois, dès 1843, l'homologation de l'époque le mettait en tête de ses pairs par sa qualité exceptionnelle. Lauréat de multiples récompenses, dont une quinzaine de médailles d'or et un diplôme d'honneur décerné par I.N.A.O. en 1960.

Longtemps apparu comme un cru de grande régularité du Médoc, généreux et rond au goût de chêne prononcé. Au milieu des années 90, ce cru a progressivement affaibli, manque de caractère, de texture et sans teneur, des vins dilués. Alors que son terroir particulier de graves de mindel, semblable au terroir de Pessac et Léognan, plus sableux que la normale, donne aux vins une grande finesse. Avec le 2006, l'équipe de La Lagune crée à nouveau le grand vin qui allie la puissance à l'élégance et son fruité savoureux aux épices corsées. Le remarquable travail, tant à la vigne qu'à la restructuration du cuvier a payé et a fait naître ce beau millésime de loin le plus réussi depuis des lustres.



Vinification - Elevage

Fiche technique:

Bordeaux Haut-Médoc 3e cru classé
Production Annuelle: 350.000 bouteilles
Superficie vignoble: 80 ha - Age moyen des vignes: 30 ans
Encépagement: Cabernet Sauvignon 60 % - Merlot 30 % -
Petit verdot 10%
Second vin: Moulin de La Lagune
Marque rattachée: Mademoiselle L

Culture raisonnée
Conduite Parcellaire
Vendanges: manuelles
Triple tri à la réception
Production /Ha: 40-45 hl.
Raflage - Léger Foulage
Vinification parcellaire
Cuvier inox - 72 cuves thermorégulées - surface: 2000 m2
Elevé en barriques de chêne français: 18 mois - 55 % neuves
Chai: Climatisation électronique (température/humidité)

Coordonnées:

Château La Lagune
83, Avenue Europe
33290 Ludon - Médoc

Voir la géolocalisation ► [château La Lagune](#)

Bienvenu au château

La Lagune accueille ses hôtes, tout au long de l'année, avec tout le raffinement de l'élégante chartreuse du XVIIIe siècle, dont le salon et les chambres sont du style "Rothschild". Son majordome, Emmanuel et Florian, le chef cuisinier, vous reçoivent dans une ambiance conviviale. Vous pouvez déjeuner ou dîner dans une belle cuisine voutée, ou y passer un court séjour accompagné d'une dégustation et même d'une verticale sur plusieurs millésimes.

Prenez contact avec: M. Karine Joffre

Tél.: 0033 (0)5 57 88 82 77

k.joffre@chateau-lalagune.com

Fax: 0033 (0)5 57 88 82 70

Informations commerciales

contact@chateau-lalagune.com

