



La regione del Bordeaux si affaccia sull'Oceano Atlantico ed è caratterizzata da requisiti ambientali e climatici unici influenzati non solo dalla presenza dell'oceano, ma anche dei fiumi Gironda, Dordogna e Garonna. Il Bordeaux si estende su una superficie di 112.200 ettari vitati (13% della superficie vitata francese) ed è contraddistinto dall'eterogeneità dei suoli formati in diverse ere geologiche. Le regressioni del mare hanno, infatti, depositato una grande quantità di sedimenti che nel tempo hanno formato strati calcarei più o meno compatti, a cui si assommano depositi alluvionali, composti da ghiaia, sabbia, argilla e ciottoli (graves di qui il nome di una delle aree più estese del Bordeaux), prodotti dai fiumi presenti. Il clima è di tipo continentale, mitigato dalla brezza marina e dalla presenza dei fiumi. Nella regione bordeaux si producono diverse tipologie di vini: bianchi secchi o botritizzati e vini rossi. Nel tempo, proprio questi ultimi hanno reso famosa questa regione nel mondo, tanto che i vini prodotti con il blend Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono noti come uvaggio Bordeaux. Nella zona oltre a questi vitigni vengono utilizzati anche Malbec e Petit Verdot. La bellezza del territorio unitamente all'eleganza dei vini prodotti sono stati da tempo immemore un'attrattiva per la nobiltà francese che qui ha edificato grandi châteaux divenuti sede di cantine, oggi, tra le più prestigiose al mondo. Tale fama è stata favorita anche dalla presenza di fiumi che con i loro attracchi sono stati un valido ausilio alla commercializzazione dei vini qui prodotti permettendo il loro trasporto verso altri mercati, tra cui l'Inghilterra. In patria tra i maggiori sostenitori dei vini Bordeaux troviamo Napoleone III che, nel 1855, ha contribuito alla creazione della prima classificazione dei crus a cui si fa riferimento ancora oggi che prevede 5 categorie: 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus. E' bene ricordare che questa classificazione è nata facendo riferimento alla qualità dei produttori dell'epoca e non alla zona di produzione (terroir).

## Château Lafite Rothschild

**Varietà** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.

**Vigneti** I vigneti, che si estendono, complessivamente, per circa 112 ettari, sono situati a Pauillac in tre aree principali: sulle colline che circondano lo Château, sull'adiacente altipiano – "plateau" – delle Carruades, ad ovest, mentre 4,5 ettari di vigneti sono ubicati nella vicina Saint Estèphe. I suoli sono caratterizzati dalla presenza di graves – ciottoli – a cui si aggiungono sabbie e sedimenti calcarei. Le viti hanno in media circa 39 anni di età.

**Vinificazione** Ogni parcella viene vinificata inizialmente in vasche separate così da rispettare ciascuna peculiarità territoriale; la fermentazione alcolica ha luogo in due aree distinte, una in cui vi sono le vasche in acciaio inox a temperatura controllata, e l'altra in cui troviamo i tradizionali fusti in rovere francese. Successivamente, la fermentazione malolattica viene effettuata avendo cura di continuare a mantenere separate le diverse partite a seconda delle loro parcella di provenienza. Infine, l'affinamento in barrique di rovere francese, provenienti esclusivamente dalla Tonnellerie des Domaines, perdura per 18-20 mesi.

**Caratteristiche** Dal colore rosso scuro intenso, è caratterizzato da un bouquet discreto, fresco, in cui emergono delicate note di cedro e menta. Al palato è intenso e caratterizzato da una vibrante acidità; nonostante la sua giovane età, presenta un carattere armonioso, tanto che si possono già apprezzare le qualità di un grande Lafite, in grado di combinare finezza e concentrazione.

