



LACOSTE-BORIE
Second vin du Château Grand-Puy-Lacoste -
Appellation PAUILLAC Contrôlée



Retenu par la fameuse classification des grands crus en 1855, le Château Grand-Puy-Lacoste occupa dès le début du XVIème siècle une très belle place dans l'histoire des grands vins bordelais. Il appartenait alors à une grande famille de conseillers au parlement de Bordeaux qui se passionna pour son magnifique terroir de graves, le mit en valeur et en établit la renommée. Depuis, plusieurs familles se succédèrent à la tête du domaine : Lacoste, Saint-Guirons, Saint-Legier. En 1930 l'image de ce grand cru fut particulièrement marquée par l'arrivée de Raymond Dupin, notable hors du commun, figure originale, bon vivant, qui restera propriétaire jusqu'en 1978. Peu avant sa mort, il céda ce cru, passion de sa vie, à la famille BORIE dont il connaissait la rigueur d'exploitation, et appréciait l'implication dans la production des grands crus depuis des générations.

C'est aujourd'hui François-Xavier BORIE qui en est le propriétaire et l'exploitant. Il est à l'origine de la rénovation complète des bâtiments d'exploitation du domaine, qui vient de s'achever par la construction d'un grand chai à barriques. Ces nombreux investissements très récents ont encore permis d'améliorer la vinification et l'élevage des vins du Château Grand-Puy-Lacoste qui font toujours l'objet de soins très attentifs, constants et méticuleux.

Grand-Puy-Lacoste, grand cru classé de Pauillac produit des vins colorés, tanniques, séveux et corsés, considérés comme le type parfait du Pauillac classique.



Millésime 2001

Après un hiver doux et pluvieux, les températures sont remontées et les précipitations ont baissées. La floraison s'est bien déroulée de façon homogène. Nous avons noté la mi-véraison au 12 Août soit à une date normale par rapport aux vingt dernières années.

La maturation lente et régulière s'acheva par une période fraîche et moyennement humide en Septembre. Nous avons commencé les vendanges le 1^{er} Octobre pour les merlots et dès le 6 Octobre pour les cabernets sauvignons, avec des conditions optimales : journées chaudes et nuits fraîches.

Les conditions climatiques des dernières semaines ont permis à ce millésime de préserver toute sa fraîcheur et sa pureté de fruit, et sans doute ont contribué à affiner le profil aromatique particulièrement dynamique du millésime.

Commentaire de dégustation du Lacoste-Borie 2001 :

Ce vin est bien caractéristique du millésime, où l'on retrouve une grande fraîcheur de fruit offerte par la belle maturation des cabernets. La couleur est d'un beau rubis avec des nuances violines. La présence aromatique intense avec des tanins frais donne un style vif, d'une grande finesse qui procure beaucoup de plaisir dès aujourd'hui.



Domaines François-Xavier BORIE
Château GRAND PUY LACOSTE
33250 PAUILLAC - B.P. 82 - FRANCE

e-mail : dfxb@domainesfxborie.com

Tél : +33 (0)5.56.59.06.66

Fax : +33 (0)5.56.59.22.27