



2024,

AIN'T NO
MOUNTAIN
HIGH
ENOUGH

Château Lynch-Bages
33250 Pauillac
contact@jmcazes.com
+33 (0) 5 56 73 24 00
www.lynchbages.com



@chateaulynchbages | Famille J-M Cazes

Situé aux portes de Pauillac et dominant l'estuaire de la Gironde, le vignoble du Château Lynch-Bages, dont la création remonte à 1632, s'étend sur une magnifique croupe de graves. La famille Lynch, d'origine irlandaise, lui donne son nom et sa réputation au XVIII^e siècle.

Le caractère racé de Château Lynch-Bages l'inscrit dans la lignée des grands Pauillac. Généreux dès sa jeunesse, il évolue dans sa maturité vers plus de saveurs et de complexité.

Château Lynch-Bages, quatre siècles de progrès

- 1600** Les premières écritures qui mentionnent la terre de « Batges » remontent au XVI^e siècle. Située aux portes de Pauillac, elle abrita pendant des siècles des générations de vignerons.
- 1750** Au XVIII^e et au XIX^e siècles, la famille Lynch donne au domaine une dimension nouvelle. Thomas Lynch, acquit le Domaine de Bages le 9 juin 1750. Son fils, le chevalier Michel Lynch, comprend l'importance des terroirs, sélectionne les meilleurs cépages, draine systématiquement les sols et invente de nouveaux outils pour cultiver la vigne. La propriété demeure pendant soixante-quinze ans dans la famille Lynch.
- 1875** Jean « Lou Janou » Cazes, quitte les vallées du Couserans, près de Saint-Girons en Ariège pour prendre racine à Pauillac et y trouver du travail.
- 1933** Jean-Charles Cazes, premier de la famille qui soit né à Pauillac, d'abord boulanger, puis employé de banque, reprend la propriété en fermage en 1933, avant de l'acquérir six ans plus tard. Il s'est révélé bon vinificateur et détermine un style propre à Lynch-Bages. Son fils André a lui aussi une influence déterminante sur le vignoble qu'il régénère et agrandit. Il est le premier à promouvoir les vins à l'international.
- 1973** Jean-Michel Cazes, devenu Ingénieur à Paris, rejoint son père. Les installations et le chai Skawinski, âgé de plus cent ans, nécessitent des travaux de modernisation qui dureront quinze ans. Les vins de Lynch-Bages s'affirment et gagnent en régularité.
- 2007** Jean-Charles prend la relève de son père à la tête des domaines familiaux. Il représente la quatrième génération de la famille Cazes.



2024,

AIN'T NO MOUNTAIN HIGH ENOUGH

« *Ain't no mountain high enough* » : symbole de la détermination et la résilience des vignerons face aux obstacles climatiques.

L'hiver démarre par une pluviométrie exceptionnellement élevée, accompagnée de températures douces, écartant tout risque de gel. Cette combinaison favorise un débourrement précoce, marquant le début d'un millésime où l'adaptation et la vigilance seront essentielles.

Le printemps humide met les vignes à rude épreuve, avec une pression sanitaire particulièrement forte. Ces conditions imposent une mobilisation constante des équipes, dont la réactivité permet de préserver le potentiel du millésime. Malgré un début de cycle précoce, la vigne retrouve progressivement son équilibre et poursuit son développement dans des conditions plus clémentes.

L'été sec, sans excès de chaleur, joue un rôle clé dans la préservation de la fraîcheur et des arômes des raisins. Le vignoble se régénère sous un ensoleillement bienvenu, limitant les impacts du printemps et favorisant une maturation progressive et homogène. En fin de cycle, les précipitations viennent parfaire l'évolution des baies, assurant un équilibre optimal avant la récolte.

Les vendanges ont lieu à la mi-septembre sous un soleil radieux. À leur arrivée au chai, les baies suivent trois itinéraires de vinification, selon leur cépage et leur qualité : pressurage direct avec ou sans éraflage ou pressurage après macération à froid pendant 12 heures sous carboglace. Les fermentations, majoritairement en barriques (deux tiers, contre un tiers en cuves), précèdent un élevage sur lies de six mois.

« *Blanc de Lynch-Bages 2024 présente une robe jaune pâle aux reflets verts et un éclat aromatique distinctif. Il exprime toute la typicité du Sauvignon Blanc à travers des notes florales de buis et d'agrumes. Vif et précis, il offre une bouche fraîche et équilibrée, révélant toute la finesse et l'élégance de ce millésime.* »

Nicolas Labenne, directeur technique, mars 2025.

Appellation

Bordeaux Blanc

Elevage

En barriques sur lies pendant six mois
(50 % bois neuf)

Surface

7 hectares

Assemblage

77 % Sauvignon Blanc

Sol

Graves garonnaises

12 % Muscadelle

11 % Sémillon

Vendanges

Manuelles, avec tri sélectif
dans la vigne et sur table

Analyses

Acidité : 4,2 g/L d'H₂SO₄

Alcool : 12,5 % vol.

pH : 3,12



Château Lynch-Bages, quatre siècles de progrès

2008

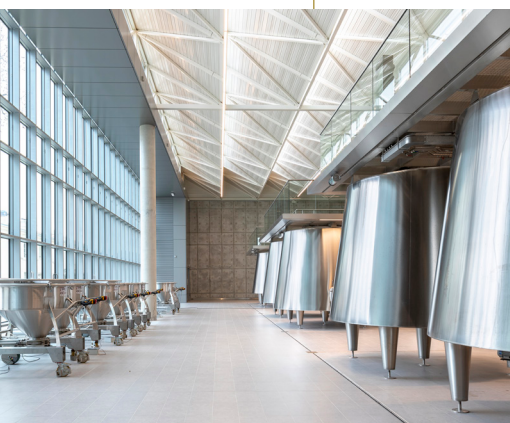
Grâce à la viticulture de précision, un cap décisif est franchi. Les outils de cartographie satellitaire permettent d'analyser précisément le potentiel des parcelles et de caractériser les terroirs. Parallèlement, l'équipe technique commence à établir un cahier des charges afin de concevoir un nouveau chai adapté aux progrès viticoles.

2017

Le projet de rénovation de Lynch-Bages démarre avec le concours de l'architecte américain Chien Chung Pei. Ces nouvelles installations visent à gagner encore en précision dans l'élaboration des vins.

2020

Les travaux de rénovation s'achèvent, le millésime 2020 est le premier vinifié dans les nouveaux chais.



Blanc de Lynch-Bages, une petite erreur à l'origine d'une grande histoire !

Saviez-vous que le vin blanc de Lynch-Bages n'aurait peut-être pas existé si les pépiniéristes sollicités pour nos plantations ne mêlaient parfois pas involontairement quelques pieds de raisins blancs (rares, heureusement !) à leurs livraisons de cépages rouges ?

Leur véritable identité se révélant bien entendu un peu plus tard, avec l'apparition des premiers raisins.

Après quelques aventures, c'est ainsi qu'est né en 1978 le Blanc de Lynch-Bages. Commercialisé à partir de 1990, il est le fruit de l'assemblage des trois cépages blancs traditionnels de l'appellation Bordeaux : Sauvignon blanc, Sémillon et Muscadelle.