

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 sont précises et sélectives, avec une attention portée à chaque parcelle pour garantir une récolte saine et de qualité. Ce millésime 2024, malgré ses défis, révèle des vins frais, équilibrés et élégants. Leur harmonie et leur finesse s'inscrivent dans la tradition des équilibres classiques des Bordeaux, offrant une expression authentique du terroir et une belle promesse pour l'avenir.

« *D'une couleur grenat profond, Château Lynch-Bages 2024 dévoile un nez précis mêlant fruits noirs, notes mentholées et épicées. L'attaque est ronde et soyeuse, soutenue par une belle fraîcheur. Les tanins sont fondus et équilibrés. La finale, longue, souligne l'élégance et la pureté aromatique de ce millésime.* »

Nicolas Labenne, directeur technique, mars 2025.

Appellation

Pauillac

Surface

105 hectares

Sol

Graves garonnaises

Vendanges

Manuelles, avec tri sélectif
dans la vigne et sur table

Rendements moyens (appellation)

29,5 hL/ha

Elevage

18 mois en barriques
de chêne français
(75 % bois neuf)

Assemblage

70 % Cabernet Sauvignon
24 % Merlot
3 % Cabernet Franc
3 % Petit Verdot

Analyses

Acidité : 3,7 g/L d'H₂SO₄
Alcool : 13 % vol.
pH : 3,67
IPT : 76



Château Lynch-Bages, quatre siècles de progrès

2008

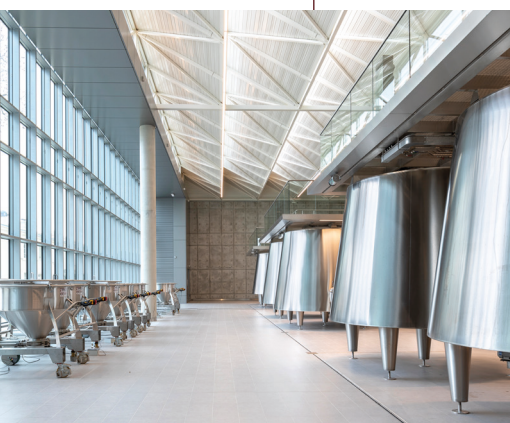
Grâce à la viticulture de précision, un cap décisif est franchi. Les outils de cartographie satellitaire permettent d'analyser précisément le potentiel des parcelles et de caractériser les terroirs. Parallèlement, l'équipe technique commence à établir un cahier des charges afin de concevoir un nouveau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



Les installations techniques : une architecture fonctionnaliste au service du vin

- Des espaces ergonomiques et modulables et le dispositif gravitaire
 - Trois lignes de réception de vendange au cœur d'un espace polyvalent,
 - 80 cuves de différentes contenances, permettant d'adapter la vinification au découpage intra-parcellaire précis du vignoble,
 - Six cuves élévatrices complètent le système gravitaire et facilitent les délestages doux et les liaisons avec le chai,
 - Un chai à barriques pouvant élever deux millésimes simultanément côte à côte et sur deux hauteurs de barriques.
- Une contribution au respect de l'environnement

L'orientation, la conception et les matériaux du bâtiment en font un édifice peu énergivore. La toiture à redans et la large surface vitrée de la façade Nord favorisent le travail en lumière naturelle. En 2023, des panneaux solaires ont été installés pour couvrir une part importante de notre consommation d'énergie. L'eau de pluie récoltée par le biais de la toiture est aussi recyclée pour assurer l'arrosage des espaces verts.

- Un style épuré, naturellement lumineux et « zen »

Dans ces espaces amples et ouverts sur les vignes, la lumière septentrionale révèle tour à tour la matité et le lustre des matières, et contribue au confort de travail. Ce dessin épuré des volumes a été conçu par l'architecte américain Chien Chung Pei, connu pour ses nombreuses réalisations à travers le monde et notamment la Bibliothèque d'Etat de Guanajuato à León au Mexique, le Parc du Musée des Arts Islamiques à Doha, ou encore le Musée des Six Dynasties en Chine.