



2023

Retour aux sources

2023 marque mon premier millésime à Lascombes. Ce fut une plongée vers les origines et dans l'histoire – si riche – de la propriété. Avec ce terroir exceptionnel qu'il nous incombe dorénavant de travailler pour façonner l'avenir, nous avons commencé à œuvrer, en artisans du vivant. Dès mon arrivée, dans l'ambiance quasi tropicale du cycle végétatif, et après une belle floraison, nous avons opéré des choix minutieux dans le vignoble : une gestion attentive du feuillage pour contrer le risque sanitaire en aérant les grappes, tout en les protégeant de l'excès de lumière, un ajustement de la charge de récolte pour permettre aux raisins de bien mûrir en préservant la fraîcheur du fruit. Les vendanges, à compter du 7 septembre et étalées sur cinq semaines, nous ont permis de récolter chaque parcelle au juste niveau de maturité.

Pour moi, après un long détour par l'Italie, l'heure du retour aux sources était venue : écouter la matière première pour décoder l'expression pure et naturelle d'un terroir unique, dont je mesure que l'exploration et la compréhension nécessiteront patience, humilité et persévérance. J'ai vite été séduit par le charme et le fruit éclatant des Cabernets Francs. Les Merlots ont réclamé un tri attentif. Après les vinifications, ils se sont révélés croquants et d'une grande finesse. Des extractions douces ont permis au Petit Verdot d'exprimer sa petite touche tannique mais fruitée. Quant aux Cabernets-Sauvignons, leur complexité, élégance et tanins racés font honneur au terroir historique de Lascombes. Ils nous ont guidés, comme une évidence, jusqu'à l'assemblage d'un Château Lascombes 2023 de droiture, de classicisme et de soyeux. N'est-ce pas la définition de ce style Margalais que je suis venu retrouver ?

AXEL HEINZ



2023

A Return to the source

2023 marks my first vintage at Lascombes. It was a deep dive into the estate's origins and rich history. Like artisans embracing a living material, we have begun to work with this exceptional terroir to shape the future. As soon as I arrived, in the almost tropical atmosphere of the growing season, and after an excellent flowering, we made some meticulous choices in the vineyard with careful management of the foliage to counter the risk of disease by aerating the bunches while also protecting them from too much sun, and an adjustment of the harvest load to allow the grapes to thoroughly ripen while preserving the fruit's freshness. The harvest began on 7 September and was spread over five weeks, enabling us to harvest each plot at optimal ripeness.

For me, after a long detour through Italy, the time had come to return to the source and listen to the raw material to decode the pure, natural expression of a unique terroir, which I know will require patience, humility and perseverance to explore and understand. The charm and vibrant fruit of the Cabernet Franc quickly won me over. The Merlot required careful sorting. After vinification, it was crisp and very elegant. Gentle extraction allowed the Petit Verdot to express its fruity yet tannic character. As for the Cabernet Sauvignon, its complexity, elegance and distinguished tannins are a tribute to Lascombes' historic terroir. They guided us, almost as if it were obvious, to the Château Lascombes 2023 blend, characterized by straightforwardness, classicism and silkiness. Isn't that the definition of the Margaux style I've come to rediscover?

AXEL HEINZ