



2022

Exubérance maîtrisée

L'année 2022 n'échappe pas à la récente règle des millésimes qui nous réservent beaucoup de surprises. Le millésime débuta avec un hiver relativement sec, ne permettant pas de recharger complètement les réserves en eau. Le 4 avril, le gel printanier s'est une nouvelle fois invité sur une végétation précoce. Par chance, la nature s'est voulue clémente et a épargné nos vignes...

La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions météorologiques, suivie d'une véraison lente due à la sécheresse qui fut cependant rattrapée par une maturation éclair des baies devenues alors très concentrées et riches, permettant de sonner le début des vendanges dès le 7 septembre. Le 27 du même mois, nous avons tout vendangé et à mesure que nous dégustions les cuves, la certitude de détenir un millésime d'exception s'est emparée de nous. Difficile de croire qu'avec cette sécheresse et ces températures estivales extrêmes, nous pourrions obtenir un tel équilibre. Pourtant, les Cabernets Sauvignons ont une classe incomparable et les Merlots sont concentrés, veloutés et frais.

Le millésime nous a laissé l'embarras du choix pour piocher dans la variété de nos terroirs, mais à partir de 2022 nous avons pris le parti de recentrer le Grand Vin autour du cœur de son terroir historique, la magnifique croupe de graves qui surplombe la commune de Margaux et ses vieilles vignes de Cabernet Sauvignon qui se retrouvent majoritaires dans l'assemblage.

Château Lascombes reflète les conditions exceptionnelles du millésime avec un équilibre rare d'une somptueuse richesse ; encadrée par une trame racée. Beaucoup de fruits, très crémeux, riche et frais à la fois avec des tanins soyeux. Un millésime 2022 à la conquête de l'identité historique de Lascombes, un travail d'exploration et de compréhension qui débute avec ce nouvel habillage, reflet du travail parcellaire d'antan retrouvé.

Vous connaissez Lascombes, en êtes-vous certain ?



2022

Tempered exuberance

The year 2022 is no exception to the recent rule of vintages that have many surprises for us. The vintage began with a relatively dry winter, which did not allow water reserves to be fully recharged. On April 4, spring frost once again struck early vegetation. Luckily, nature was kind and spared our vines...

The flowering took place in good weather conditions, followed by a slow veraison due to the drought, which was however caught up by a lightning ripening of the berries which then became very concentrated and rich, allowing the harvest to start on September 7. By the 27th of the same month, we had harvested everything and as we tasted the vats, the certainty of having an exceptional vintage took hold of us. It was hard to believe that with this drought and these extreme summer temperatures, we could achieve such balance. However, the Cabernet Sauvignons have an incomparable class and the Merlots are concentrated, velvety and fresh.

The vintage left us spoiled for choice when it came to drawing on the variety of our terroirs, but from 2022 onwards we have decided to refocus the Grand Vin around the heart of its historic terroir, the magnificent Graves hillside overlooking the commune of Margaux and its old Cabernet Sauvignon vines which are the majority in the blend.

Château Lascombes reflects the exceptional conditions of the vintage with a rare balance of sumptuous richness; framed by a distinguished framework. Lots of fruit, very creamy, rich and fresh at the same time with silky tannins. A 2022 vintage to conquer the historic identity of Lascombes, a work of exploration and understanding that begins with this new packaging, a reflection of the plot work of yesteryear rediscovered.

You know Lascombes, are you sure?