



*"L'objectif ultime,
c'est que nos vignobles,
nos sols et nos vins
soient VIVANTS !"*

Caroline Frey.

ENVIRONNEMENT

Au Château La Lagune, voilà 10 ans que Caroline Frey œuvre à la mise en place progressive d'une viticulture respectueuse de l'environnement, basée sur un mélange de techniques d'agriculture biologique et biodynamique. Il s'agit avant tout de préserver les terroirs, les sols et les vignes, mais aussi la santé des vignerons qui y travaillent. Cette approche naturelle et adaptée à chaque parcelle joue un rôle fondamental dans la qualité de ces vins. Elle permet au fruit de puiser toute la complexité et la finesse du terroir, pour nous la restituer grâce à une vinification patiente et précise. Dans ce processus de longue haleine initié il y a 10 ans, 2014 marque le passage officiel à la conversion biologique, avec une certification prévue pour les vendanges 2015.

© AGENCE FLEURIE DÉCEMBRE 2014
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

PORTRAITS D'ACTEURS



► Caroline Frey

Née en Champagne, Caroline Frey a passé ses années formatrices à la Montagne de Reims, où son père, Jean-Jacques Frey, avait investi dans ses premiers vignobles.

► Contact :

Château La Lagune

www.chateau-lalagune.com

CAROLINE FREY

"Caroline prépare son onzième **millésime**. En **10** ans, elle a acquis à ses deux **domaines** une renommée **internationale** "



CHÂTEAUX LA LAGUNE



"Finesse, **élégance**, harmonie, équilibre **additionnés** d'un brin de **féminité** caractérisent depuis toujours les **vins** de la propriété."



Quand le Château La Lagune (Haut-Médoc) a été mis en vente, la famille Frey a investi dans sa passion pour le bordelais, et Caroline a pris la direction du domaine. Elle venait tout juste de sortir major de sa promotion à l'Université d'œnologie de Bordeaux, où elle avait suivi l'enseignement de Denis Dubourdieu. Aujourd'hui encore, il reste pour Caroline un mentor, ainsi que son principal consultant au Château La Lagune comme aux Domaines Paul Jaboulet Aîné.

En 2014, Caroline prépare son onzième millésime. En 10 ans, elle a acquis à ses deux domaines une renommée internationale – Château La Lagune est reconnu comme étant un 3^{ème} Grand Cru de Bordeaux qui mériterait d'être classé aux côtés des 2^{èmes} Grands Crus, tandis que Robert Parker a accordé à l'Hermitage 'La Chapelle' 2009 la superbe note de 96-98 points, avec le commentaire élogieux que les Domaines Paul Jaboulet Aîné étaient revenus au plus haut niveau qualitatif de la vallée du Rhône septentrionale.

Premier sur la route du Médoc en venant de Bordeaux, le Château La Lagune possède un vignoble de 80 hectares classé 3^{ème} grand cru en 1855 et planté sur l'une des plus parfaites croupes graveleuses de la région. Cabernets, sauvignons, Merlots et Petits Verdots bénéficient d'un microclimat très favorable à leur maturation. Après un tri manuel très minutieux le nouveau système par gravité permet d'acheminer délicatement les plus belles baies dans les cuves en inox. Vinification et élevage en barriques respectent la méthode traditionnelle. La propriété élabore le Château La Lagune et son cadet, le second vin, baptisé Moulin de La Lagune. Finesse, élégance, harmonie, équilibre additionnés d'un brin de féminité caractérisent depuis toujours les vins de la propriété.

