



LONG DAI 2022

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Qiu Shan Valley, Shandong, Chine

Le Domaine de Long Dai est niché au cœur de la vallée de Qiu Shan, dans la province de Shandong au nord-est de la Chine. Le climat dans cette région est tempéré par l'influence de la mer Jaune distante d'environ 20 km. Très dépendante de l'agriculture, cette région bénéficie à la fois d'hivers doux et de sols granitiques qui en font un lieu propice à la culture de la vigne.

Terroir : Le vignoble de 42ha est réparti sur plus de 600 terrasses, dans la tradition agricole de la région. L'hiver dans cette région est sec et froid, mais moins rigoureux que dans d'autres régions du pays. L'été est chaud avec une courte période de pluies en juillet et en août, suivie de deux mois de temps sec pendant la période critique de maturation. Le système de terrasses ne permettant pas une maturation homogène des raisins, les vendanges sont réalisées en plusieurs passages afin d'assurer un degré de maturité optimal.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2022 a été marqué par les défis climatiques, dont deux épisodes majeurs : une chaleur printanière et le passage d'un typhon tardif. La saison a débuté sous un printemps chaud et sec, où ont été enregistrées les températures les plus élevées des cinq derniers millésimes. Cette chaleur a nécessité l'attention particulière de notre équipe, mobilisée pour assurer une irrigation optimale afin de garantir la bonne croissance de nos vignes et le bon déroulement de la floraison. Après la mi-floraison, une période pluvieuse s'est installée, aggravée par le passage du typhon Meihua en fin de saison, qui a apporté 300 mm de pluie en trois jours. Ces conditions climatiques complexes ont entraîné une forte pression sanitaire qui a mis à l'épreuve notre équipe technique, impactant les rendements et la sélection des parcelles. Un travail rigoureux de zonage intra-parcellaire a été mené sur chaque terrasse pour garantir une récolte à maturité optimale. Les vendanges ont débuté le 9 septembre et se sont achevées le 1er octobre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est vinifié selon les méthodes traditionnelles bordelaises pour le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc. La fermentation démarre directement après la réception de la vendange dans des cuves en acier inoxydable. L'itinéraire de vinification est adapté pour chaque cuve et permet une extraction maîtrisée et progressive des tanins sur une durée 12 à 20 jours. Pour conserver une harmonie entre richesse et vivacité, le Marselan est quant à lui vinifié de manière plus douce avec une durée d'extraction légèrement plus courte. À la suite de la fermentation malolactique, le grand vin est assemblé après une sélection rigoureuse des meilleurs lots du domaine. L'assemblage final est élevé en fûts de chêne issus de la Tonnellerie des Domaines pour une durée de 18 mois. Le vin est embouteillé après son parcours d'élevage et conservé dans les caves du Domaine de Long Dai avec une température et une humidité strictement contrôlée.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez complexe, frais et délicat.

Au premier nez, on retrouve des notes boisées fraîches évoquant une forêt de cèdre, arrivent ensuite des arômes de baies : mûre, cerise noire, harmonieusement complétés par des touches d'amande et de chocolat noir. Le deuxième nez s'étend peu à peu sur diverses épices telles que la noix de muscade et le romarin. La bouche révèle une structure ample, des tanins mûrs et serrés, prolongée par une finale persistante soulignée par une acidité toute mesurée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet franc 41%, Marselan 34%, Cabernet sauvignon 25%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,79

Acidité totale : 3,22 g/l

