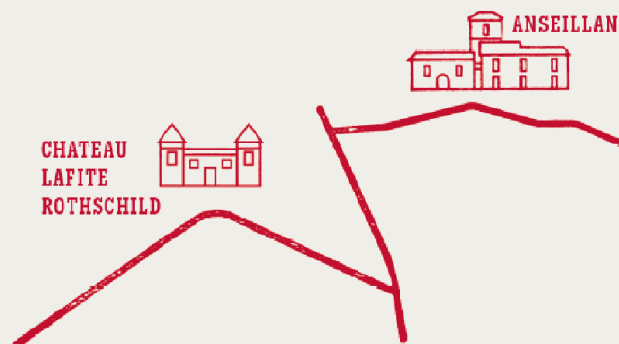


L'ESPRIT ET LA MATIÈRE



ANSEILLAN 2020

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

L'appellation Pauillac est située sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde à environ 40 km au nord de Bordeaux. Bénéficiant de l'influence de l'estuaire et d'une grande diversité de sols originaires du Massif Central et des Pyrénées, Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Situé à l'Est de Lafite Rothschild, entre le Château et la Gironde, se trouve le village d'Anseillan.

Cette zone est constituée de terroirs d'une grande diversité faisant l'objet de nombreuses réflexions et recherches.

Plus frais et plus tardifs car exposés au Nord, ils sont également plus argileux que les terroirs classiques de Lafite. Cette diversité est particulièrement intéressante car elle permet, selon les parcelles, de cultiver nos 4 cépages emblématiques : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Petit Verdot. Ce terroir et le travail de nos équipes ont permis de donner à Anseillan son style unique avec un vin d'une grande complexité.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime est si précoce que nous nous préparons toute l'année à vendanger dès la fin août. Les vendanges sont la dernière épreuve d'une année sportive, passée les yeux rivés entre la station météo et nos rangs de vigne à craindre le mildiou. La pirouette finale du ciel sera l'orage du 15 août apportant ses 100 mm d'eau. Nous l'avons regardé, inquiets, sans savoir que nous le bénirions une fois atteinte la ligne d'arrivée. À la fin août, les contrôles maturité et de degrés semblent sages. Et pourtant, quand on déguste les baies, les aromatiques sont extrêmement expressives, presque en décalage. L'eau de la mi-août a fait effet sur le tard, relançant la maturation. La vendange est superbe, les fermentations galopent. Les moûts révèlent un jeune monstre en devenir, tout en retenue, incroyablement racé, mais discipliné.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Anseillan est vinifié selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux. La fermentation alcoolique est réalisée dans des cuves bois, ciment et acier inoxydable. Des remontages légers facilitent l'extraction des tanins et de la couleur. Ils sont pratiqués en fonction des caractéristiques de chaque cuve. La durée totale de macération est d'environ 20 jours. Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac pour un élevage d'environ 16 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez très jeune, encore fermé, réservant son grand potentiel.

En bouche l'attaque est ample et riche très caractéristique de la puissance maîtrisée des 2020. L'ensemble est très harmonieux, classique des grands millésimes. Des tanins fermes lui promettent une belle garde.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 63%, Cabernet sauvignon 37%

Teneur en alcool : 13.14 % vol.

pH : 3,72

Acidité totale : 3,59 g/l