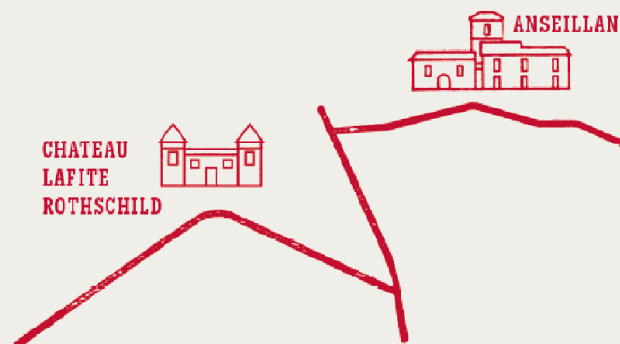


L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



ANSEILLAN 2014

■ 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

Les grandes pluviométries de novembre à février ont remis à niveau les nappes phréatiques, déjà bien remplies par les années 2012 et 2013.

Les températures sont restées supérieures aux normales et les vignobles ont manqué de bonnes gelées hivernales comme on les aime. Le débourrement a été précoce, suivi d'une floraison homogène la première semaine de juin, favorisée par une élévation des températures.

Comme toujours, les conditions climatiques ont été au centre de nos préoccupations de viticulteurs et nos équipes ont œuvré tout au long de l'année pour amener à maturité un raisin en parfait état sanitaire. La véraison s'est faite en deux périodes, fin juillet, puis après le 15 août, ce qui a entraîné des différences de maturité sur les grappes d'un même pied de vigne.

Il a donc fallu « jongler » au moment des vendanges pour faire les choix les plus judicieux et insister auprès des vendangeurs et des trieurs afin de ne garder que les meilleurs raisins, aptes à produire nos grands vins de Pauillac.

■ 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

Belle couleur sombre et profonde.

Nez expressif sur des notes de tabac.

En bouche, l'attaque est vive et fraîche, bien portée par les fruits à bonne maturité. Une belle concentration et les tanins bien fondus accompagnent le vin jusqu'à la finale bien équilibrée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 54%, Cabernet sauvignon 46%

Rendement : 37 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

pH : 3,5

Acidité totale : 3,8 g/l