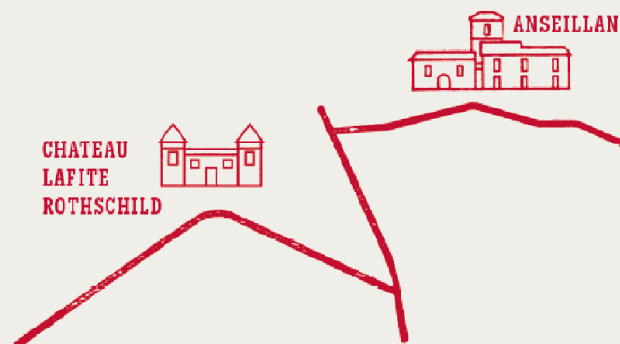


L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



ANSEILLAN 2015

■ 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 début de l'hiver a été doux et sec et ce n'est que fin janvier que les froids bénéfiques sont arrivés, accompagnés de précipitations. Le débourrement a commencé début avril comme d'ordinaire et la vigne s'est ensuite rapidement développée grâce aux réserves en eau et au climat tempéré. En juin, la floraison a été précoce et homogène, indice prometteur avant la récolte.

L'influence de l'océan et de l'estuaire a permis d'atténuer quelque peu un été chaud avec des hautes températures. Le stress hydrique a été élevé, mais les pluies d'août ont apporté la fraîcheur nécessaire à la véraison puis à une parfaite maturation. Les conditions idéales étaient réunies au moment des vendanges, permettant d'obtenir le meilleur de chaque parcelle.

■ 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

Une couleur sombre et profonde.

Nez riche, agréablement soutenu par les notes camphrées issues du vieillissement en barrique.

En bouche, l'attaque est discrète et gagne rapidement en amplitude. Les tanins bien accompagnent le vin vers une finale tout en longueur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

Rendement : 42 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

pH : 3,5

Acidité totale : 3,6 g/l