



HU YUE 2020

■ 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 34 ha est réparti sur 420 terrasses, dans la tradition agricole de la région. Ce mode de plantation respecte à la fois le paysage et la structure du sol, mais demande également énormément de travail manuel ainsi que des équipements mécaniques adaptés. Tout a été organisé pour appliquer un mode de viticulture de grande précision. L'ébourgeonnage et les vendanges en vert réduisent naturellement les rendements, permettant au raisin d'atteindre la pleine maturation phénolique. L'hiver dans cette région est sec et froid, mais moins rigoureux que dans d'autres régions du pays. Le chaussage des pieds de vigne suffit généralement à protéger la vigne du gel. L'été est chaud et comprend une courte période de pluies en juillet et en août, suivie de deux mois de temps sec présent pendant la période critique de maturation. Le raisin ne murissant de manière homogène en raison du système de terrasses, la vendange de chaque terrasse est réalisée en plusieurs passages afin de s'assurer que tout le raisin soit récolté à son degré de maturité optimal.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2020 a été un millésime frais, caractérisé par un début de saison relativement pluvieux. Cet apport en eau printanier a permis la recharge des réserves hydriques, ainsi qu'une reprise végétative précoce favorisant la croissance de nos vignes après un millésime marqué par une sécheresse importante. Cependant, les pluies ont également engendré une pression maladie considérable qui a mis à rude épreuve l'équipe technique. Durant toute la période de maturation, nous avons pu bénéficier d'une très belle arrière-saison qui a permis aux raisins d'atteindre lentement leur maturité optimale. Le méticuleux travail de zonage réalisé en fonction des équilibres de maturité pour chaque terrasse a eu pour conséquence un étalement plus lent des vendanges. Afin de toujours récolter au moment le plus propice, nous avons réalisé jusqu'à 5 passages dans les différentes parcelles. Les vendanges ont débuté le 3 septembre pour se terminer le 28 octobre, avec un total de 25 jours effectifs de ramassage.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification bordelaises pour les cépages emblématiques de Bordeaux tels que le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc. Des remontages maîtrisés permettent une extraction respectueuse des arômes de chaque cuvée afin d'obtenir l'équilibre harmonieux entre rondeur, finesse et longueur. Cette année, les extractions ont été gérées précautionneusement afin d'éviter la présence potentielle de tanins secs suite à la sécheresse de l'été. Quant aux cépages plus méridionaux, le Marselan et la Syrah, ils sont vinifiés plus en douceur selon un processus d'extraction favorisant une lente diffusion des composés aromatiques et phénoliques. Ces deux cépages apportent de la complexité et de la profondeur à l'assemblage final. A la fin de la fermentation malolactique, Hu Yue est assemblé après dégustation de chaque cuvée. Le vin est ensuite élevé en cuves en acier inoxydable (60 %) et en fûts de chêne français issus de la Tonnellerie DBR Lafite (40 %) pendant 12 mois. La combinaison de fûts neufs (10 %) et de fûts de 1 à plusieurs vins (30 %) est essentielle pour sublimer l'assemblage final et révéler toute la complexité et la finesse du vin.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Hu Yue révèle des arômes de fruits rouges tels que la cerise et la groseille, avec un côté épicé évoquant la réglisse lui donnant un nez généreux et puissant. L'attaque fraîche, laisse place ensuite à une belle rondeur en bouche et à une longueur soulignée par des tanins au grain fin et à des notes d'épices douces rappelant la vanille. Suite à l'aération, on y découvre des notes légères de torréfaction, complément parfait de l'équilibre de ce vin.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 53%, Cabernet franc 21%, Marselan 12%, Syrah 8%, Merlot 6%
Rendement : 35 hL/ha
Teneur en alcool : 13,5 % vol.
pH : 3,69
Acidité totale : 3,38 g/l