



XIAO MU LAN 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

Le 2020 a été un millésime frais, caractérisé par un début de saison relativement pluvieux. Cet apport en eau printanier a permis de recharger les réserves hydriques, ainsi qu'une reprise végétative précoce en 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, en affectant les rendements. Durant toute la période de maturation, à partir du mois de septembre, 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 la méthode de saignée. Après l'égrappage et le foulage, le jus et les pellicules sont macérés pendant quelques heures. À l'issue de ce temps de macération, le jus est écoulé par le bas de la cuve pour isoler des matières solides. Ensuite, après le débouillage, la fermentation est démarrée à une température entre 16°C et 18°C. Cette méthode nous donne des vins d'une couleur plus soutenue, avec plus de structure et de puissance.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe de couleur soutenue, claire et brillante, délicatement dans les tons saumon. Nez intensément frais, combinant des accents de fruits tropicaux de lychee à des nuances florales sous un fond d'agrumes. En bouche, le vin est rond avec une belle acidité et un bel équilibre rafraichissant.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 30%, Marselan 10%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.32

Acidité totale : 4 g/l