



BORDEAUX 2021

Des savoirs locaux transmis sur des générations ont appris à nos viticulteurs les secrets de chaque appellation. Ils savent où trouver les meilleurs raisins pour créer les plus exceptionnels des vins.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

Saga R Bordeaux blanc provient de la région de l'Entre-deux-Mers. Nos vigneron·s sélectionnent les raisins provenant des coteaux calcaires orientés est, où les baies mûrissent lentement en préservant leur vive fraîcheur.

Terroir : Le vignoble de l'Entre-deux-Mers s'étend sur les collines entre les deux rivières au sud-est de Bordeaux : la Dordogne et la Garonne. Ce vaste territoire offre une diversité intéressante de terroirs, d'expositions et de sols (sable, argile, graves et calcaire) parfaitement adaptés à la production de vins rouges et blancs. Les vins blancs secs sont composés principalement d'un assemblage de Sauvignon Blanc et de Sémillon.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2021 restera dans la mémoire des viticulteurs bordelais comme l'un des millésimes les plus difficiles à maîtriser de ces trente dernières années : patience et investissement ont été nécessaires tout au long du cycle végétatif. Une forte gelée au printemps a conduit à une récolte historiquement basse (comme en 1991 et 2017). Un été frais et humide a favorisé le développement des maladies comme le mildiou, dont la pression a été sans précédent. Le beau temps est revenu en août et a favorisé la maturation des raisins, mais les épisodes de pluies du mois de septembre ont entraîné le développement du botrytis. Les vendanges ont commencé le 6 septembre pour les Sauvignons, soit environ 10 jours plus tard que les années précédentes. 2021 signe le retour d'un millésime « à l'ancienne », avec des teneurs en alcool modérées et des équilibres alcool / acidité très différents des derniers millésimes solaires (2018 et 2020). Les Bordeaux blancs 2021 sont frais, aromatique et harmonieux.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est élaboré selon les méthodes traditionnelles de vinification des vins blancs. Après le pressurage des baies, le jus est fermenté à basse température (16° C) en cuves inox, afin de favoriser l'expression aromatique du Sauvignon Blanc (agrumes et fruits exotiques). Il n'y a pas de fermentation malolactique, afin de préserver la fraîcheur et l'acidité du vin.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe paille pâle. Le nez très expressif est dominé par des arômes de pamplemousse et de fruits exotiques. La bouche est aromatique, dotée d'une belle vivacité en finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 85%, Sémillon 15%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 11,5 % vol.

pH : 3,09

Acidité totale : 3,57 g/l