

瑞公酒庄

DOMAINE DE LONG DAI

XIAO MU LAN 2022

■ 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 2022 a été un millésime de défis souligné par deux épisodes remarquables : une chaleur printanière importante et l'occurrence d'un typhon tardif. La saison a débuté avec un printemps chaud et sec, où a été enregistrée les températures les plus élevées des cinq derniers millésimes. Cette chaleur printanière a demandé des efforts à notre équipe de vignerons chargés d'irriguer les plantes afin de garantir une bonne croissance de nos vignes ainsi qu'un bon déroulement de la floraison. Une période pluvieuse s'est installée après mi-floraison, aggravée par le passage, en fin de saison, du remarquable typhon Meihua amenant 300 mm de pluie en 3 jours. Ces conditions climatiques épineuses ont engendré une pression maladie majeure qui a mis à rude épreuve l'équipe technique, en affectant les rendements et la sélection des parcelles. Pour récolter la vendange à un équilibre de maturité optimale, le rigoureux travail de zonage intra-parcellaire a été réalisé pour chaque terrasse. Les vendanges ont débuté le 9 septembre pour se terminer le 1 octobre.

■ 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

Sa robe est brillante, à l'éclat rose pêche. Au nez, le vin dévoile d'abord des arômes fruités de melon puis de fruits exotiques tels que la mangue. A l'ouverture, des arômes de fleurs blanches apparaissent. L'attaque est fraîche en bouche, d'une belle profondeur. On y retrouve pointe subtile de pêche avec une jolie texture et de la persistance.



INFORMATIONS TECHNIQUES

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

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.46

Acidité totale : 3.23 g/l