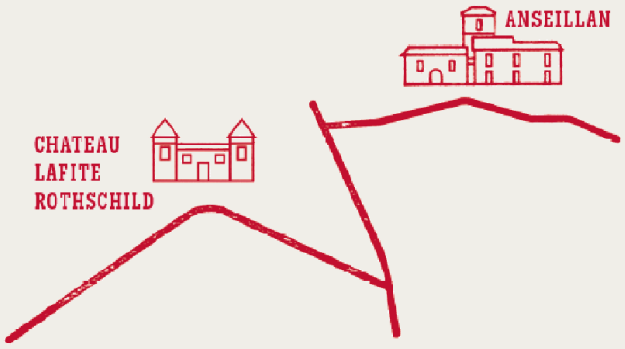
L'ESPRIT ET LA MATIÈRE



ANSEILLAN 2019

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 millésime a démarré en beauté avec un hiver doux et sec. Les beaux jours se poursuivent au début du printemps, engendrant un démarrage végétatif précoce. En avril et mai, le temps plus froid que d'habitude et surtout sec, ralentit la pousse de la végétation qui perd vite son avance. Les premières fleurs apparaissent dans nos vignes de Pauillac le 28 mai. Cette étape clé du cycle est quelque peu capricieuse avec des épisodes pluvieux qui arrivent en deuxième partie de floraison entrainant un peu de coulure et de millerandage. Le mois de juin, après un début pluvieux et frais, voit une bascule s'opérer avec l'arrivée d'une canicule en début d'été comme on n'en avait pas vu depuis 2003. Heureusement, elle n'est que de courte durée et la vigne qui rattrape son retard, semble mieux armée que les années précédentes face à cette chaleur. Le miracle de l'eau arrive le 26 juillet : 45 millimètres tombent à Pauillac, parfait pour déclencher la véraison. Les températures d'août restent ensuite très sages, sans pic de chaleur et avec quelques averses éparses nous faisant un instant craindre l'arrivée du botrytis, mais la fin du mois plus sèche qui se prolonge jusqu'à la mi-septembre nous permet d'entamer des vendanges sereines du 21 au 23 pour le Merlot et jusqu'au 4 octobre pour le Cabernet Sauvignon.

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

Belle couleur, très jeune. Nez riche, intense et expressif, très caractéristique du millésime avec ces notes bien mûres et fraîches à la fois. En bouche le vin poursuit sur la même ligne : son attaque est dense en restant vive, il est puissant tout étant léger. Déjà fondu, des tanins bien présents étirent une bouche tout en longueur. Optimum en 2024-2030

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 85%, Cabernet sauvignon 15%
Teneur en alcool : 14,34 % vol.
pH : 3,54
Acidité totale : 3,6 g/l