# LONG DAI 2019

## 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 millésime 2019 aura été un millésime particulièrement chaud et sec pour la province de Shandong, et ces conditions climatiques se retrouvent dans la grande richesse des vins. La saison a débuté à Shandong avec des réserves d'eau très faibles dans le sol en raison de l'hiver sec. Néanmoins, les précipitations d'avril et de mai ont permis à la vigne de développer une bonne surface foliaire. La période de floraison en juin a été ensoleillée, permettant une bonne nouaison et donc un bon nombre de grappes par pied. La période estivale particulièrement sèche a demandé des efforts à notre équipe de vignerons chargés d'irriguer les plantes afin de garantir une bonne maturation. La véraison a été précoce, débutant fin juillet pour le Merlot et se terminant début août pour le Cabernet Sauvignon. Les vendanges ont été assez denses, l'équipe a suivi méticuleusement les maturations avec une sélection intra-parcellaire pour une récolte à la maturité optimale selon les paramètres technologiques et phénologiques. La Syrah a été vendangée le 21 septembre, et le Cabernet Sauvignon le 18 octobre.

## ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification bordelaise pour les cépages emblématiques comme le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Merlot. La fermentation démarre immédiatement avec des remontages maîtrisés, permettant une extraction douce et progressive des tanins. La durée totale de macération est de 20 à 24 jours.
Pour conserver une harmonie entre richesse et vivacité, le Marselan, est quant à lui vinifié de manière plus douce avec des extractions facilitant une diffusion lente des composés aromatiques et phénoliques. Suite à la fermentation malolactique, le grand vin est assemblé après sélection des meilleures cuves puis élevé en fûts de chêne issus de la Tonnellerie des Domaines pendant 18 mois. L'association des différentes proportions de barriques neuves, d'un vin et de second vin est essentielle pour sublimer l'assemblage final et en révéler toute sa complexité.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Au nez, le vin présente des arômes doux de cerise noire, de framboise et de prune, suivi de notes épicées et d'un bouquet parfumé de cèdre. En bouche, après une attaque généreuse, la structure du vin est équilibrée avec des tanins élégants. Des notes de chocolat noir donnent une sensation de gourmandise en finale.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Cabernet sauvignon 85%, Cabernet franc 9%, Marselan 6%
**Rendement** : 30 hL/ha
**Teneur en alcool** : 14.5 % vol.
**pH** : 3.75
**Acidité totale** : 3.16 g/l