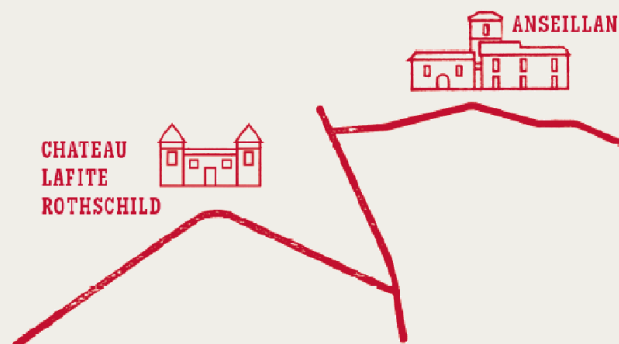


L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



ANSEILLAN 2021

■ 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 caractérisé par une grande complexité.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Marquée par une pluviométrie abondante et un été réduit à un seul mois de grand beau temps, 2021 n'a pas été une année facile, particulièrement pour les terroirs plus argileux. Pourtant, les vignes autour d'Anseillan ont bien réagi, avec de belles surprises en fin de saison. Après une véraison exceptionnellement longue, la maturité et la dégustation des raisins ont bien évolué. Nous avons patienté jusqu'au 28 septembre pour récolter les merlots les plus tardifs. Cette fois encore, les parcelles de merlot du bas d'Anseillan se sont rapidement imposées par leur fraîcheur caractéristique. Fondalin n'a pu être retenue, le millésime ne lui ayant pas permis d'atteindre une maturité suffisante. La belle surprise est venue de Mayne Martin 1919, une parcelle plus que centenaire, qui a apporté un bel équilibre à l'assemblage. Une fois n'est pas coutume, Anseillan 2021 est un 100 % merlot !

■ 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

Robe grenat brillante.

En bouche, le vin présente l'attaque classique du millésime : son fruit et sa fraîcheur sont portés par des tanins souples, équilibrés, et d'une bonne longueur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 100%

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

pH : 3,53

Acidité totale : 3,71 g/l