

瑞公酒庄

DOMAINE DE LONG DAI

HU YUE 2021

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 38 ha est réparti sur 547 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

Comme le millésime précédent, 2021 a été un millésime frais. La saison a débuté avec un printemps humide et des températures faibles ralentissant le démarrage des vignes. Début juin une période sans pluie a assuré le bon déroulement de la floraison et à partir du mois de juillet, une montée des températures a permis de rééquilibrer le vignoble et de rattraper son retard phénologique. Une légère contrainte hydrique s'est néanmoins installée au mois d'août avec un cumul de précipitations de 29 mm durant 28 jours. Plusieurs épisodes pluvieux se sont succédés entre septembre et octobre poussant l'équipe à démarrer les vendanges relativement tôt. Afin de toujours récolter en fonction des équilibres de maturité, un rigoureux travail de zonage intra-parcellaire a été réalisé pour chacun des cépages.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification bordelaises pour les cépages emblématiques que sont le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Merlot. La fermentation démarre avec des remontages doux et maîtrisés permettant une extraction progressive des tanins et de la matière colorante. La Syrah, est vinifiés de manière plus douce avec des extractions facilitant une diffusion lente des composés aromatiques et phénoliques.

À la suite de la fermentation malolactique et de la dégustation de chaque cuve, un assemblage de Hu Yue est préparé pour un élevage de 12 mois. Au total, 53% de l'assemblage est élevé séparément dans des barriques de la tonnellerie des domaines.

NOTE DE DÉGUSTATION

Au premier nez, le vin révèle des arômes floraux d'hibiscus. A l'ouverture, on discerne des notes épicées rappelant le bâton de réglisse et le poivre noir.

L'attaque en bouche est juteuse, droite et sapide, soutenue par un milieu de bouche structuré par des tanins fins. La finale est persistante avec une fraîcheur à l'image du millésime.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 42%, Merlot 24%, Cabernet franc 19%, Syrah 15%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.64

Acidité totale : 3.55 g/l