LONG DAI 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 vinifié selon les méthodes traditionnelles bordelaises pour les cépages emblématiques que sont le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc. La fermentation démarre directement après la réception de la vendange dans des cuves en acier inoxydable. L'itinéraire de vinification est adapté pour chaque cuve et permet une extraction maitrisée et progressive des tanins sur une durée 20 à 26 jours. Pour conserver une harmonie entre richesse et vivacité, le Marselan est quant à lui vinifié de manière plus douce avec durée d'extraction légèrement plus courte.
À la suite de la fermentation malolactique, le grand vin est assemblé après une sélection des meilleurs lots du domaine. L'assemblage final est élevé en fûts de chêne issus de la Tonnellerie des Domaines pour une durée de 18 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le vin présente une belle robe d'un violet profond.
Au nez, une trame florale rappelle les senteurs de pivoine, suivie de subtiles notes de cacao accompagnées d'arômes de petits fruits tels que la framboise.
La bouche est ample, complexe et vibrante. On y retrouve des arômes de groseilles. La fraicheur soutenue par des tannins soyeux accompagne le vin vers une finale persistante et salivante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Marselan 31%, Cabernet franc 19%
Teneur en alcool : 13.5 % vol.
pH : 3.68
Acidité totale : 3.53 g/l