

# 瑞公酒庄

DOMAINE DE LONG DAI

## HU YUE 2022

### ■ 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 555 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.

### ■ 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 vinifiée 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.

