HUYUE 2022



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 42ha est réparti sur plus de 600 terrasses, dans la tradition agricole de la région. L'hiver dans cette région est sec et froid, mais moins rigoureux que dans d'autres régions du pays. L'été est chaud avec une courte période de pluies en juillet et en août, suivie de deux mois de temps sec pendant la période critique de maturation. Le système de terrasses ne permettant pas une maturation homogène des raisins, les vendanges sont réalisées en plusieurs passages afin d'assurer un degré de maturité optimal.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2022 a été marqué par les défis climatiques, dont deux épisodes majeurs : une chaleur printanière et le passage d'un typhon tardif. La saison a débuté sous un printemps chaud et sec, où ont été enregistrées les températures les plus élevées des cinq derniers millésimes. Cette chaleur a nécessité l'attention particulière de notre équipe, mobilisée pour assurer une irrigation optimale afin de garantir la bonne croissance de nos vignes et le bon déroulement de la floraison. Après la mi-floraison, une période pluvieuse s'est installée, aggravée par le passage du typhon Meihua en fin de saison, qui a apporté 300 mm de pluie en trois jours. Ces conditions climatiques complexes ont entraîné une forte pression sanitaire qui a mis à l'épreuve notre équipe technique, impactant les rendements et la sélection des parcelles. Un travail rigoureux de zonage intra-parcellaire a été mené sur chaque terrasse pour garantir une récolte à maturité optimale. Les vendanges ont débuté le 9 septembre et se sont achevées le 1er octobre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification bordelaises : tri important au vignoble et à la réception de vendange, remontages doux pendant la fermentation, macération plus ou moins longue en fonction des cépages permettant une extraction progressive des tanins et de la matière colorante. À la suite de la fermentation malolactique et de la dégustation de chaque cuve, le vin est assemblé et élevé pour une période de 12 mois. Un peu plus de la moitié du vin est élevé dans des barriques de la tonnellerie des domaines.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rubis.

Le nez offre un bouquet vif de fruits rouges (framboise, canneberge, cerise, fraise), complété par des notes de poivre, de girofle, d'une touche d'amande grillée et d'une subtile fragrance florale.

La bouche allie fraîcheur et structure, animée par des notes boisées, légèrement toastées. Ce vin d'une grande finesse révèle une texture fine et longue, portée par une acidité granitique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages: Cabernet sauvignon 31%, Marselan 20%, Cabernet franc 17%,

Merlot 17%, Syrah 15% **Teneur en alcool**: 13,5 % vol.

pH: 3,83

Acidité totale : 3,32 g/l

