

瑞公酒庄

DOMAINE DE LONG DAI

XIAO MU LAN 2023

■ 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. Dans cette région, le climat est tempéré par l'influence de la Mer Jaune située à environ 20 km. La vallée de Qiu Shan 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. 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 printemps 2023 a été particulièrement sec avec des températures fraîches au moment du débourrement. La floraison est accompagnée de précipitations permettant à la végétation de se développer progressivement. La croissance se poursuit avec un temps stable et ensoleillé. Au début du mois d'août, le vignoble est touché par le typhon Doksuri, avec 146mm d'eau, entraînant une forte pression sanitaire. S'ensuit une période chaude et sèche, offrant des conditions de maturation rapides. Un travail méticuleux de zonage a été réalisé par les équipes sur l'intégralité du vignoble pour préparer les vendanges. Elles commencent le 31 août sur les parcelles de Merlot et se terminent le 26 septembre sur les parcelles de Cabernet Sauvignon.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Après l'éraflage et le foulage, les raisins sont encuvés pour une période de macération de quelques heures, qui donnera au vin sa couleur délicate. Le jus est ensuite écoulé par gravité pour le séparer des matières solides puis débourbé pour écarter toutes les impuretés. La fermentation débute à une température comprise entre 16°C et 18°C pour une durée de 21 jours. Cette méthode nous permet d'obtenir un vin élégant et structuré tout en préservant sa fraîcheur aromatique.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante et soutenue.

Au premier nez, on discerne des arômes de fleurs blanches qui laissent place à des arômes fruités de poire et de citron. L'attaque en bouche est vive et fraîche avec une belle profondeur sur des arômes de fruit exotiques tels que le fruit de la passion et le longane. La structure du Cabernet Franc accompagne la persistance aromatique du Merlot au travers d'un équilibre juste et délicat.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet franc 85%, Merlot 15%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.34

Acidité totale : 2.99 g/l