



## LONG DAI 2020

### ■ 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 34 ha est réparti sur 420 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 chassage 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 mûrissant 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

2020 a été un millésime frais, caractérisé par un début de saison relativement pluvieux. Cet apport en eau printanier a permis la recharge des réserves hydriques, ainsi qu'une reprise végétative précoce favorisant la croissance de nos vignes après un millésime marqué par une sécheresse importante. Cependant, les pluies ont également engendré une pression maladie considérable qui a mis à rude épreuve l'équipe technique. Durant toute la période de maturation, nous avons pu bénéficier d'une très belle arrière-saison qui a permis aux raisins d'atteindre lentement leur maturité optimale. Le méticuleux travail de zonage réalisé en fonction des équilibres de maturité pour chaque terrasse a eu pour conséquence un étalement plus lent des vendanges. Afin de toujours récolter au moment le plus propice, nous avons réalisé jusqu'à 5 passages dans les différentes parcelles. Les vendanges ont débuté le 3 septembre pour se terminer le 28 octobre, avec un total de 25 jours effectifs de ramassage.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification bordelaise pour les cépages emblématiques comme le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Merlot. La fermentation démarre immédiatement avec des remontages maîtrisés, permettant une extraction douce et progressive des tanins. La durée totale de macération est de 15 à 20 jours.

Pour conserver une harmonie entre richesse et vivacité, le Marselan, est quant à lui vinifié de manière plus douce avec des extractions facilitant une diffusion lente des composés aromatiques et phénoliques. Suite à la fermentation malolactique, le grand vin est assemblé après sélection des meilleures cuves puis élevé en fûts de chêne issus de la Tonnellerie des Domaines pendant 18 mois. L'association des différentes proportions de barriques neuves, d'un vin et de second vin est essentielle pour sublimer l'assemblage final et en révéler toute sa complexité.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Au nez, le vin présente des arômes de petits fruits noirs tel que le cassis, fondus avec des notes plus épicées de réglisse. En bouche, l'attaque est ample, soutenue par un équilibre tendu sur une trame tannique délicate. Des notes torrifiées apparaissent en fin de bouche pour une finale tout en rond.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Cabernet sauvignon 56%, Cabernet franc 24%, Marselan 20%

**Rendement :** 35 hL/ha

**Teneur en alcool :** 13.5 % vol.

**pH :** 3.68

**Acidité totale :** 3.45 g/l