



LONG DAI 2017

■ 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 30 hectares est réparti sur 360 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 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

La caractéristique climatique la plus marquante de ce millésime réside dans un début de saison relativement sec. Ce déficit en eau précoce a permis de mieux contenir les phénomènes de vigueur susceptibles de se produire plus tard, notamment lors de la seconde phase de la saison, traditionnellement marquée par des épisodes pluvieux. Nous avons enregistré de fortes ondées le 3 août (150 mm en quelques heures) ainsi qu'un passage de grêle le 5 août sur la partie ouest du vignoble. Bien qu'impressionnants, ces deux événements n'ont eu que peu d'impacts directs sur le vignoble à l'exception de quelques phénomènes de ravinement sur certaines zones plus pentues. Durant toute la période de maturation, nous avons pu bénéficier d'une très belle arrière-saison. Élément notable cette année, des écarts de température entre le jour et la nuit plus marqués, qui ont favorisé la maturation phénolique tout en permettant de conserver un état sanitaire optimal. Afin de toujours récolter au moment le plus propice, nous avons réalisé jusqu'à trois passages dans les différentes parcelles. Le déficit hydrique du début de saison a fortement influé les rendements qui se situent autour de 20 hl/ha. Le zonage très fin réalisé sur les parcelles a eu pour conséquence un étalement plus marqué des vendanges. La récolte a débuté le 8 septembre pour se terminer le 25 octobre, avec un total de 10 jours effectif de ramassage.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux. La fermentation démarre immédiatement, avec des remontages maîtrisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. La durée totale de macération est de 18 à 20 jours.

Suite à la fermentation malolactique, les vins sont assemblés avant l'élevage en fûts de chêne. La plus grande partie des barriques est fabriquée par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac.

La mise en bouteille est réalisée à la propriété.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez est marqué par des arômes de fruits noirs tels que la mûre ou la myrtille et le cépage Marselan apporte des notes subtiles d'épices douces et de violette. L'attaque en bouche est fraîche et vivace. Ce vin de belle ampleur présente des tanins élégants obtenus grâce à un élevage de 18 mois en barriques de chêne français.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Marselan 25%, Cabernet franc 25%

Rendement : 20 hl/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.66

Acidité totale : 3.40 g/l