



XIAO MU LAN 2021

■ 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 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.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Comme le millésime précédent, 2021 a été un millésime frais. La saison a débuté avec un printemps humide et des températures faibles ralentissant la croissance de nos vignes et entraînant une pression de maladies précoce. Cependant au début de juin une période sans pluie a assuré le bon déroulement de la floraison et à partir du mois de juillet, une montée des températures a permis de rééquilibrer le vignoble en bon état sanitaire, et de rattraper son retard phénologique. Une légère contrainte hydrique s'est néanmoins installée au mois d'août avec un cumul de précipitations de 29 mm durant 28 jours. Plusieurs épisodes pluvieux se sont succédés entre septembre et octobre poussant l'équipe à démarrer les vendanges relativement tôt. Afin de toujours récolter en fonction des équilibres de maturité, un rigoureux travail de zonage intra-parcellaire a été réalisé pour chaque cépage.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon la méthode de saignée. Après l'égrappage et le foulage, le jus et les pellicules sont macérés pendant quelques heures. À l'issue de ce temps de macération, le jus est écoulé par le bas de la cuve pour l'isoler des matières solides. Ensuite, après le débouillage, la fermentation est démarrée à une température entre 16°C et 18°C. Cette méthode nous donne des vins d'une couleur plus soutenue, avec plus de structure et de puissance.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe claire brillante, avec des reflets saumon clair. Nez intense et fruité, où on retrouve des arômes de melon, de fruits exotiques, de pêche blanche et de poire comice. En bouche, le vin est rond et frais, avec une belle sucrosité et de la longueur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 30%, Marselan 10%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,30

Acidité totale : 3,25 g/l