



## LONG DAI 2018

### ■ 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 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

Ce millésime 2018 constituera probablement un millésime de référence dans la province du Shandong avec une maturation optimale des raisins et de jolis équilibres retrouvés dans les vins. La saison a débuté par des conditions printanières propices au développement de nos vignes avec une alternance d'épisodes pluvieux et de périodes ensoleillées. Les conditions de floraison du 1er au 4 juin ont été très favorables à la nouaison et ont permis d'avoir une belle sortie de grappes sur l'ensemble de nos cépages. Le mois d'août a été marqué par une période de sécheresse intense grâce à laquelle la véraison a pu être homogène et qualitative favorisant des conditions excellentes pour la fin de saison. Les vendanges se sont déroulées sous le signe d'une très belle arrière-saison avec une qualité de vendange exceptionnelle. Un méticuleux travail de zonage des parcelles en fonction des équilibres de maturité pour chaque terrasse est réalisé chaque année pour sélectionner la date de récolte optimale par terroir. Nous avons ainsi pu démarrer les vendanges avec nos premières parcelles de Merlot le 12 Septembre et terminé avec les Cabernet Sauvignon du 5 au 13 Octobre.

### ■ 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 20 à 24 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

Le nez présente des arômes de fruits noirs tels que la myrtille et la mûre, complétés par des notes épicées de muscade et de réglisse. On y décèle ensuite des senteurs florales d'aubépine et de violette, emblématiques du Marselan. La bouche est finement structurée par des tanins riches et élégants soutenant une jolie longueur en bouche.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Cabernet sauvignon 75%, Marselan 17%, Cabernet franc 8%

**Rendement :** 35 hL/ha

**Teneur en alcool :** 14,5 % vol.

**pH :** 3,65

**Acidité totale :** 3.30 g/l