



HU YUE 2019

■ 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

Le millésime 2019 aura été un millésime particulièrement chaud et sec pour la province de Shandong, et ces conditions climatiques se retrouvent dans la grande richesse des vins. La saison a débuté à Shandong avec des réserves d'eau très faibles dans le sol en raison de l'hiver sec. Néanmoins, les précipitations d'avril et de mai ont permis à la vigne de développer une bonne surface foliaire. La floraison en juin a eu lieu sous le soleil, ce qui a favorisé la nouaison et le développement d'un bon volume de mannes. L'été particulièrement sec a demandé beaucoup d'efforts pour l'équipe des vigneronns chargés d'irriguer les plantes afin de garantir une bonne maturation. La véraison s'est manifestée tôt dans la saison. Elle a commencé fin juillet pour le Merlot et s'est terminée la première semaine d'août pour le Cabernet Sauvignon. Les vendanges ont débuté juste après le lancement de notre premier millésime 2017. La période a été assez dense, à savoir que les raisins sont tous arrivés à maturité sur une courte période. L'équipe a méticuleusement suivi les degrés de maturité par des prélèvements parcellaires de sorte que les vendanges puissent avoir lieu au stade de maturation optimal basé sur des critères technologiques et phénologiques.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification bordelaises pour les cépages emblématiques de Bordeaux tels que le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc. Des remontages maîtrisés permettent une extraction respectueuse des arômes de chaque cuvée afin d'obtenir l'équilibre harmonieux entre rondeur, finesse et longueur. Cette année, les extractions ont été gérées précautionneusement afin d'éviter la présence potentielle de tanins secs suite à la sécheresse de l'été. Quant aux cépages plus méridionaux, le Marselan et la Syrah, ils sont vinifiés plus en douceur selon un processus d'extraction favorisant une lente diffusion des composés aromatiques et phénoliques. Ces deux cépages apportent de la complexité et de la profondeur à l'assemblage final. A la fin de la fermentation malolactique, Hu Yue est assemblé après dégustation de chaque cuvée. Le vin est ensuite élevé en cuves en acier inoxydable (58 %) et en fûts de chêne français issus de la Tonnellerie DBR Lafite (42 %) pendant 12 mois. La combinaison de fûts neufs (10 %) et de fûts de 1 à plusieurs vins (32 %) est essentielle pour sublimer l'assemblage final et révéler toute la complexité et la finesse du vin.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Hu Yue est caractérisé par des arômes de fruits rouges tels que la groseille et la cerise soulignés de notes épicées de réglisse et de poivre blanc, pour un nez à la fois complexe et raffiné. L'attaque fraîche précède une bouche équilibrée et enveloppante. La longueur en bouche, accompagnée de tanins soyeux, révèle des notes légères de cacao qui soulignent parfaitement l'harmonie de ce vin.





HU YUE 2019

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 57%, Marselan 17%, Syrah 15%, Cabernet franc 11%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.72

Acidité totale : 3.21 g/l

