



Château Pré la Lande

Cuvée des Fontenelles 2017

FICHE TECHNIQUE



Appellation :

Sainte-Foy Côtes de Bordeaux blanc liquoreux

Situation géographique :

A 3,5 kilomètres au sud de Sainte-Foy la Grande, en plein cœur de l'appellation Sainte-Foy Bordeaux. La propriété de 22 hectares dont 14 de vignes, est d'un seul tenant et se situe sur les versants d'un coteau dominant la vallée de la Dordogne.

Exposition / Terroir

Plein sud en très large majorité. Argiles sur sous sol calcaire. Drainage naturel lié à la forte pente.

Cépages :

100% sémillon. Age moyen des vignes 68 ans. Parcelle de 0,53 hectare.

Conduite de la vigne :

Taille en guyot simple avec ébourgeonnage. Vendanges en vert, effeuillage. Faibles rendements (8 hl/hect). Agriculture biologique depuis 2007. Pratiques de la biodynamie depuis 2012. Certification Demeter 2016.

Vendanges : 100% manuelles en cagettes avec tris des baies botrytisées.

Vinification et élevage :

Pressurage dès l'arrivée de la vendange sous CO2. Fermentation à basse température.

Mis en bouteille :

La dose réduite de sulfite autorisée dans le cadre du cahier des charges Demeter nous contraint à faire une filtration stérile à la mise en bouteille afin de garantir la bonne stabilité du vin dans le temps.

Historique :

Les coteaux longeant la Dordogne sont de très longue date propices à la culture de la vigne. La pente naturelle permettant un bon drainage et l'excellente exposition en sont les principales raisons. Le Château Pré la Lande produit du vin depuis 1860. Les magnifiques chais d'élevage en pierre datent de cette époque.

Commentaires de dégustation :

Le printemps 2017 a été particulièrement précoce. Cela augure une maturité optimale, mais aussi un risque de gelée de printemps. Ce fût malheureusement le cas cette année. Des milliers d'hectares ont été gelés au mois d'avril. Notre vignoble a été très largement épargné grâce à l'altitude élevée. Nous n'avons donc bénéficié que des avantages de cette précocité. C'était donc l'année rêvée pour faire un vin liquoreux. Pour ce faire nous avons attendu jusqu'au 17 octobre pour commencer les vendanges manuelles, en cagettes avec plusieurs tris successives. Le niveau de sucre étant très élevé, nous avons fait le choix d'un équilibre harmonieux entre alcool et sucre résiduel (13 + 9).

Seules 560 bouteilles vont être produites de ce nectar exceptionnel. Le nez est très expressif, il révèle des senteurs d'ananas, de mangues et de fleurs blanches. La bouche est pleine, puissante et fraîche à la fois grâce à une belle acidité et des arômes d'agrumes confits et de confiture d'abricot. La finale confite adossée à une liqueur puissante mais élégante rappelle certains grands liquoreux. A boire frais mais pas glacé. Se gardera de nombreuses années mais offre d'or et déjà un grand plaisir à la dégustation.



VIGNOBLES DE LA RAYRE SCEA 2, LA RAYRE 33220 PINEUILH - FRANCE
TEL : +33(0)9 62 50 24 46 EMAIL : info@prelalande.com WEB SITE: www.prelalande.com

