



Château Pré la Lande

Cuvée Diane 2011

FICHE TECHNIQUE



Appellation :

Sainte-Foy Bordeaux rouge

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 :

60% Merlot, 40% Cabernet Franc. Age moyen des vignes 42 ans

Conduite de la vigne :

Taille en guyot simple avec ébourgeonnage. Vendanges en vert, effeuillage. Faibles rendements (28 hl/hect). Agriculture biologique depuis 2007.

Vendanges : Manuelles et mécaniques avec tri à l'entrée de la vendange

Vinification et élevage :

Macération pré fermentaire à froid. Fermentation alcoolique à température maîtrisée grâce à la thermorégulation de l'ensemble des cuves. Macération post-fermentaire. Cuvaison d'environ 5 semaines. Elevage 15 mois en fûts de chêne : 40% fûts neufs, 30% un vin, 30% deux vins.

Mis en bouteille :

Après assemblage et collage à la protéine de poix, une très légère filtration est faite à la mise en bouteille. Très bas niveaux de sulfites (inférieurs à 60 mg/l)

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 2011 fût particulièrement sec et ensoleillé. L'été lui aussi sec, chaud mais sans exagération se termina par, début septembre, des précipitations bienvenues. Le piège était, comme souvent, de se précipiter à vendanger, craignant de voir l'état sanitaire des vignes se dégrader. Ce fût le cas des vignes surchargées de raisins; Chez nous, à 30 HL/hect , nous avons pu attendre une maturité optimale, et ce 2011 se révèle être un millésime très réussi, avec en particulier des cabernets francs exceptionnels. Le vin est sombre, le nez est puissant et révèle des arômes de fruits noirs, de framboise et de vanille. En bouche il y a beaucoup de puissance et de rondeur à la fois avec des tanins denses et polis. La finale est soyeuse et révèle des notes de kirsch et de réglisse. Agréable dès maintenant, il pourra se conserver plus de 10 ans.

Distinctions :

Médaille d'or Concours des Vignerons indépendants 2015

