

VALANDRAUD

Bordeaux Blanc

En Primeur 2023

Toujours en quête de nouveaux défis, Murielle Andraud et Jean-Luc Thunevin décident dès 2000 de planter des cépages blancs sur des parcelles contigües au vignoble de Château Valandraud.

Résultat : un travail de « haute couture », rien n'étant économisé pour réaliser un grand vin blanc.

Les assemblages, différents chaque année, sont décidés après dégustation et avant la mise en bouteille.

Le millésime 2023 par notre consultant Athanase Fakorellis : « Densité et aérien se côtoient au sein d'un même millésime ! »

Nous poursuivons nos pratiques de tailles tardives qui s'avèrent nous prémunir totalement des effets du gel, comme celui du 5 avril, et nous ont garanti un potentiel de récolte favorable.

La météo clémente nous a offert des rendements équilibrés, préservant ainsi une plus grande quantité d'acide malique et conférant une fraîcheur croquante à ce millésime.

Nous poussons aussi les sélections intra parcellaires, la précision des longs pressurages et les élevages dans différentes tailles et origines de contenants.

L'assemblage de Valandraud blanc 2023 favorise cette année les Sauvignons blancs et gris. Soutenues par une jolie acidité, les composantes aromatiques vont du pamplemousse rose aux fruits tropicaux agrémentées d'une touche séveuse savoureuse.

Terroir : argilo-calcaire sur coteaux exposés Sud-Ouest

Surface vendangée : 1.5 ha

Assemblage : 53% Sauvignon gris, 40% Sauvignon blanc, 7% Semillon

Age moyen des vignes : 20 ans

Vinification: vendanges manuelles (2 tries), stockage en chambre froide avant presse, pressurage et sélection des moûts d'environ 5 heures. Fermentation en barriques.

Elevage : 10 mois sur lies, 80% en barriques neuves et 20% en amphores en terre cuite.

Production: 6 000 bouteilles

Consultants : Paul-Marie Morillon pour la viticulture et Athanase Fakorellis pour la vinification

Vendanges : manuelles du 8 Septembre au 18 Septembre

Degré: 15% **pH :** 3.15 **AT :** 4.3

