

VALANDRAUD BLANC



Primeur 2025

Le vignoble de Valandraud Blanc, implanté sur les terroirs calcaires en bordure de Saint-Étienne-de-Lisse, se distingue par une approche de haute précision.

Marqué par la place importante du Sauvignon Gris, le vin se distingue par une acidité remarquable, une texture ample et voluptueuse, et une aromatique complexe aux multiples strates, souvent prolongée par de jolis amers.

Vendanges manuelles, pressurage long et délicat, élevage sur lies avec bâtonnage, et assemblage issu de plus de quarante lots différents pour une production très confidentielle : une approche de précision qui signe l'ADN unique de Valandraud Blanc.

“ Un équilibre ciselé entre fraîcheur et richesse aromatique
aux accents exotiques, étiré par de délicats amers,
signature singulière de nos blancs. ”

Le millésime 2025 débute par un cycle végétatif précoce, favorisé par des réserves hydriques bien constituées et un printemps clément.

Les terroirs frais dédiés aux blancs ont permis de préserver des équilibres remarquables avec des pH naturellement bas. Le calendrier des vendanges est resté plus classique que pour les rouges, avec un démarrage le 4 septembre et une récolte relativement groupée.

Les terroirs calcaires frais ont joué un rôle déterminant dans la préservation de la tension et de la fraîcheur du vin. En 2025, la part d'amphores en terre cuite a été augmentée sur les deux blancs

afin de préserver l'éclat aromatique des Sauvignons et d'affiner les élevages. Cette approche permet également de conduire des élevages parcellaires plus précis.

L'aromatique met en valeur des thiols mûrs, avec des notes d'ananas frais, de pêche et d'abricot, mêlées à de délicates fleurs blanches. Le nez se montre net, précis et lumineux.



Terroir

Argilo-calcaire sur les coteaux exposés Sud-Ouest

Surface vendangée

3 hectares (pour les deux vins)

Âge moyen des vignes

15 ans

Consultants

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

Assemblage

45 % Sauvignon gris,
38 % Sauvignon blanc,
17 % Semillon

Élevage

70 % en barriques neuves et
30 % en amphores en terre cuite
8 mois

Vendanges

04/09 - 09/09

Production 4 000 bouteilles

Degré d'alcool 15,0 %

pH 3,12