DOMAINE DE LA SOLITUDE
PESSAC-LÉOGNAN

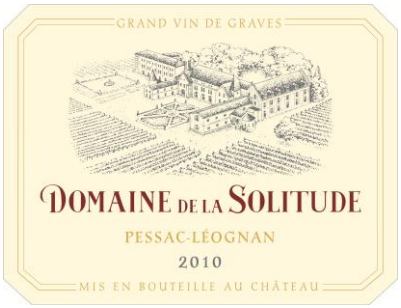
A 18 kilomètres au Sud-Ouest de Bordeaux, le Domaine de la Solitude, propriété de la Communauté Religieuse de la SAINTE FAMILLE depuis 1854, s'étend sur 32 hectares au cœur de l'appellation Pessac-Léognan.
En 1993, la décision de confier l'exploitation du vignoble pour 40 ans à la FAMILLE BERNARD, propriétaire de l'illustre Domaine de Chevalier, Grand Cru Classé de Graves, a permis de révéler les qualités de ce très grand terroir.
Les vins blancs et les vins rouges du domaine rivalisent aujourd'hui avec les meilleurs crus de l'appellation.

---

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN
PRODUCTION :
Rouge : 25 hectares (120 000 bouteilles)
Blanc : 8 hectares (25 000 bouteilles)
GEOLOGIE : Sols graveleux sur sous-sols argilo-graveleux remarquablement drainants
Densité : 6600 pieds/Ha
- Cépages rouges :
52% Cabernet Sauvignon ; 33% Merlot ; 11% Cabernet Franc ; 4% Petit Verdot
- Cépages blancs :
65 % Sauvignon ; 35 % Sémillon
VENDANGES :
**Blanc** : vendanges manuelles par tris successifs au fur et à mesure de la maturité.
**Rouge** : vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne et au chai
VINIFICATION :
**Blanc** : pressurage lent. Fermentation alcoolique en barrique.
**Rouge** : tri sur table, avant et après éraflage; mise en cuve par gravité.
Température de fermentation : Rouge 30° en fin de fermentation.
Elevage :
**Blanc** sur lies 7 à 10 mois
**Rouge** : 1 an en barriques, les premiers mois sur lies
Filtration : légère filtration à la mise
Mise en bouteille au château

---

Administrateur : Olivier BERNARD
Directeur adjoint : Rémi EDANGE
Directeur technique : Thomas STONESTREET
Œnologue conseil : Professeur D. DUBOURDIEU
Maître de chai : Eric DURON
Accueil – Visites : Evelyne BREL



# DOMAINE DE LA SOLITUDE ROUGE 2010

**APPELLATION PESSAC-LEOGNAN**

**(55 % Cabernet -Sauvignon – 45 % Merlot – 5% Petit Verdot)**
**13,5 °**

**2010, PROFIL D'UN GRAND MILLESIME**

Un début de printemps frais retarde un peu le débourrement mais rapidement les conditions s'améliorent à la mi-avril et la pousse est très homogène. **La floraison s'est faite rapidement** le week-end du 30 mai.
le beau temps chaud de juillet homogénéise le vignoble et tout est à présent très sain.
**Fin juillet - début août** , un arrêt de croissance très net favorise une **véraison rapide et en bloc**. **La période de maturation commence**.
Il ne pleut toujours pas et cela contribue à observer de **petites baies dans tous les cépages.**
**Le mois d'août est sec, lumineux, mais sans grande chaleur**.
**Un mois de septembre tout aussi sec et radieux** assure une fin de **maturité lente et totale des cépages blancs**.
Les rouges suivent et bénéficient de ce temps merveilleux, cependant les baies sont toujours aussi petites !
**Le mois d'octobre arrive, toujours sans pluie, avec du soleil** et de **grandes amplitudes thermiques accélérant la maturation phénolique des rouges.**
On souhaite de la pluie…qui arrivera (enfin) le 4 et le 10. Les maturations se précisent, les petites baies chargées de tanins s'affinent…nous sommes prêts à vendanger.
**Au final, cette longue sècheresse sans chaleur a engendré des fruits très riches en sucres et en polyphénols avec une grande acidité. La petite taille des baies a favorisé à une grande concentration naturelle** (rapport pellicule/jus élevé) mais a aussi diminué le rendement.

## Commentaire de dégustation :

### Domaine de la Solitude Rouge 2010

Couleur intense de teinte rouge foncée brillante.
Le nez est un régal : éclatant de fruits rouges, fraîcheur minérale caractérisée par des notes graphite et menthol.
Bouche dense de tanins fins et serrés, enrobée de chair fruitée et laissant s'exprimer la complexité de manière délicate. Ensemble suave, structuré, droit et équilibré dans un contexte de grande fraîcheur et de longue persistance aromatique.
Vin moderne par son plaisir immédiat mais de bonne garde assurément.

PROPRIETAIRE : COMMUNAUTE RELIGIEUSE DE LA SAINTE FAMILLE
EXPLOITANT : S.C DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD
DOMAINE DE LA SOLITUDE, 10 ROUTE DE LA SOLITUDE 33 650 LEOGNAN – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 72 74 74 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDELASOLITUDE.COM