

  
**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

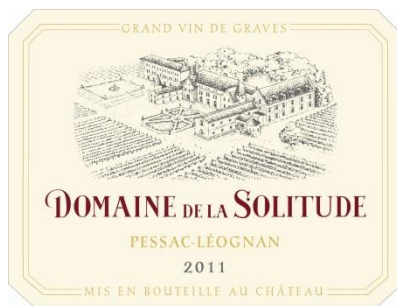
**Directeur adjoint :** Rémi EDANGE

**Directeur technique :** Thomas STONESTREET

**Œnologue conseil :** Professeur D. DUBOURDIEU

**Maître de chai :** Eric DURON

**Accueil – Visites :** Evelyne BREL



**DOMAINE DE LA SOLITUDE**  
**ROUGE 2011**

**APPELLATION PESSAC-LEOGNAN**

(65 % Cabernet - Sauvignon – 30 % Merlot – 5% cab. Franc)  
13,5 ° - Mise en bouteille : Mai 2013

**2011**

**UNE TRÈS BELLE QUALITÉ**

**MALGRÉ UNE MÉTÉO PARADOXALE**

On s'en souvient dans les campagnes et en relisant les journaux : ce millésime 2011 a été précocement très chaud et fortement marqué par la grande sécheresse qu'a subie notre région atlantique jusqu'à la mi-juillet... **Le plein été au printemps...** qui finit par bloquer la vigne... Ensuite un temps relativement frais et humide jusqu'à fin août... **Le printemps en été...** paradoxalement bénéfique au déblocage de la vigne et à la maturité des raisins ! **Ces conditions, un peu « à l'envers »** ont affecté le rendement de la vigne, les cabernets sauvignons ont été les plus sensibles. Fort heureusement **l'été est revenu en force en septembre** favorisant la maturation et la concentration de tous les cépages. **La récolte a été faible mais heureusement de belle qualité.**

**Les vendanges ont commencé 15 jours en avance :** les Blancs Secs du 23 août au 9 septembre et les Rouges du 13 au 30 septembre.

Vendanges ciselées et vinifications subtiles ont été nécessaires pour exprimer le meilleur du fruit et du terroir. Les Rouges sont d'une **très belle expression**, fruités, de bonne structure souple et soyeuse, arborant leur grande classe et leur typicité. De surcroît la fraîcheur est là, garante du plaisir, de l'équilibre et de la longévité.

Il fallait en 2011, être un vigneron très attentif et très réactif aux caprices climatiques. Nous avons dû plus que d'habitude, **sélectionner, choisir, trier, décider, séparer.... Un vrai millésime de vigneron.**

**Commentaire de dégustation :**  
**Domaine de la Solitude Rouge 2011**

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.



**PROPRIÉTAIRE : COMMUNAUTÉ 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