



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

Enologue conseil : Professeur D. DUBOURDIEU

Maitre de chai : Eric DURON

Accueil – Visites : Evelyne BREL



DOMAINE DE LA SOLITUDE BLANC 2011

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

(60 % Sauvignon – 40 % Sémillon)

13°

**Finalement, une très belle qualité...
Malgré une météo paradoxale.**

Ce millésime 2011 a été précocement très chaud et fortement marqué par la grande sécheresse... **Le plein été au printemps...** qui finit par bloquer la vigne... Notre vignoble au sol de graves profondes a subi de plein fouet la sécheresse et la chaleur printanière. 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. 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.

Plus d'un mois de vendanges ciselées et de vinifications subtiles ont été nécessaires pour exprimer le meilleur du fruit et du terroir. D'ores et déjà nous pouvons annoncer **une grande réussite de nos Blancs Secs :** purs, très aromatiques à la chair fine et soyeuse, longs et rayonnants. De surcroît la fraîcheur est là, garante du plaisir, de l'équilibre et de la longévité de nos vins.

La qualité de ce millésime était à l'image du vigneron, attentif et réactif face aux caprices climatiques, et d'un vignoble parfaitement Un vrai millésime de vigneron.

Commentaire de dégustation :

Domaine de la Solitude Blanc 2011

Belle couleur or pâle aux reflets vert
Nez expressif et rayonnant d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches. Les notes minérales de graviers et de pierre à fusil sont aussi de la partie.

Bouche croquante de fruits blancs frais et pulpeux. L'équilibre des saveurs complexes laisse dominer une fraîche notion sucrée, preuve d'une grande maturité.

L'acidité fruitée donne une belle tension et excite les papilles. Le vin est suave, droit et long en finale.

Grande pureté pour ce vin blanc sec très typé.

Déguster entre 10 et 12°C.



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