



DOMAINE DE LA SOLITUDE
PESSAC-LÉOGNAN

DOMAINE DE LA SOLITUDE

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 7 hectares (25 000 bouteilles)

GÉOLOGIE : Sols graveleux sur sous-sols argilo-graveleux remarquablement drainants

Densité : 6600 pieds/Ha

- Cépages rouges :

56% cabernet sauvignon ; 36% merlot ; 4% petit-verdot Franc ; 4% cabernet franc

- 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

2015



**DOMAINE DE LA SOLITUDE
BLANC 2015**

**A.O.C. PESSAC-LEOGNAN
ALC 13,5 % VOL.**

**VENDANGES 2015 :
DU 7 AU 17 SEPTEMBRE 2016**

**60 % SAUVIGNON-40 % SÉMILLON
Mise en bouteille: avril 2016**

LE MILLÉSIME 2015

**ANNÉE SÈCHE ET ENSOLEILLÉE
GRANDE QUALITÉ EN BLANC ET EN ROUGE**

- Printemps très sec avec une superbe floraison fin mai-début juin. Espoir d'une belle récolte... (en quantité)
- Eté sec et ensoleillé, coupures orageuses. La Sècheresse se poursuit et devient inquiétante en juillet, suivie de stress hydrique. Heureusement, en août, de bons orages peu violents et bienfaisants, arrosent et débloquent la vigne. Véraison précoce et régulière, de tous les cépages. Bonne homogénéité. Les équilibres progressent vite, les vendanges s'annoncent précoces... Mais on doit attendre un peu pour cibler au mieux les grands arômes des blancs et pour affiner les tanins des rouges. Finalement nous vendangeons aux dates normales.

DÉGUSTATION

Grand millésime : aromatique, complet gourmand, pulpeux et frais

Explosion d'arômes de pêche de vigne, d'agrumes et de fleur d'acacia.

Bouche soyeuse à souhait, concentrée et vive à la fois. Saveurs minérales bien présentes.

Très gouteux et délicieusement rafraichissant.

A boire 2017-2021

Presse:

Decanter : 90

Jancis Robinson: 16,5



**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 MARTILLAC – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 72 74 74 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDELASOLITUDE.COM