



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 - Age moyen des vignes : 35 ans

- Cépages blancs :

65 % Sauvignon ; 35 % Sémillon

- Cépages rouges :

58 % cabernet sauvignon ; 37 % merlot ; 5 % petit-verdot

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

Maître de chai : Eric DURON

Accueil – Visites : Evelyne BREL

2016



DOMAINE DE LA SOLITUDE  
BLANC 2016

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

VENDANGES 2016 :  
DU 15 AU 30 SEPTEMBRE 2016

60 % SAUVIGNON - 40 % SÉMILLON  
Mise en bouteille : avril 2017

2016

TRÈS GRAND MILLÉSIME

Incontestable réussite dont voici les temps forts :  
- Période humide du 1<sup>er</sup> janvier au 20 juin : quantité potentielle et réserves hydriques

Une année de pluie entre janvier et fin juin favorisait le développement printanier de la vigne, le potentiel de la récolte et d'indispensables réserves hydriques pour l'été dans nos sols graveleux et drainants.

- Une floraison quasi-miraculeuse, garante d'une belle récolte

Dans ce contexte de « mousson printanière », une fenêtre de météo splendide du 4 au 11 juin, permettait une floraison presque miraculeuse. Les fleurs parfaitement fécondées ont donné des grappes bien faites et bien pleines.

- Une période exceptionnellement sèche du 1<sup>er</sup> juillet au 13 septembre : la richesse et la puissance  
L'été fut normalement chaud et extrêmement sec (l'un des plus secs des 100 dernières années). En début d'été, nos vieilles vignes profondément enracinées purent pleinement bénéficier des réserves hydriques printanières. Ensuite, le mois d'août, très sec, fut extrêmement favorable au développement de la structure tanique de nos cépages rouges, et à l'enrichissement de nos blancs. Début septembre, nous souhaitions plus que jamais la pluie ! Celle-ci finit par survenir, le 13 septembre, avec 40 mm salvateurs : déblocage, rafraîchissement de la plante et accélération de la maturité.

DÉGUSTATION

Nez explosif floral et fruité de fleur d'acacia, de pêche de vigne, d'agrumes et de fruits exotiques.

Bouche riche et fraîche à l'accent minéral typique.

Finale exquise

A boire 2018-2022



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