

  
**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

**Responsable d'exploitation :** Eric DURON

**Accueil – Visites :** Evelyne BREL



**DOMAINE DE LA SOLITUDE  
BLANC 2017**

**A.O.C. PESSAC-LEOGNAN**

**VENDANGES BLANC 2017 : 4 AU 11 SEPT.**  
**55 % SAUVIGNON - 45 % SÉMILLON**

**Mise en bouteille : 1er juin 2018**  
**ALC 13,5 % VOL**

**UNE PRODUCTION AFFECTÉE PAR LA GELÉE, MAIS  
UNE QUALITÉ PRÉSERVÉE.**

**LES BLANCS SONT EXCELLENTS, LES  
ROUGES SAVOUREUX ET ÉLÉGANTS.**

**Une floraison très précoce du 15 au 22 mai, suivie  
d'un mois de juin  
exceptionnellement chaud et ensoleillé.**

Cette floraison précoce des zones préservées du grand gel d'avril, a entraîné une avance de deux semaines sur le cycle de la vigne. S'ajoutant à cela, l'ensoleillement et la chaleur du mois de juin accroîtront d'une semaine supplémentaire cette avance !

**La météo des mois de juillet et aout  
a permis de conserver de la fraîcheur.**

Heureusement le climat tempéré de juillet et aout a permis de conserver l'acidité des fruits, leur conférant ainsi une **belle fraîcheur**. Les sucres n'ont donc pas été excessifs. De bon augure pour l'**équilibre gustatif**.

**Tous les cépages ont mûri précocement.**  
**Toutes les vendanges (blanc et rouge)  
se sont finies tôt, en septembre**

**DÉGUSTATION**

**Magnifique année de blanc sec  
Nez explosif, floral et fruité de fleurs  
blanches, de pêche de vigne, d'agrumes, et de  
fruits exotiques.**

**Bouche riche, complexe et fraîche à l'accent  
minéral typique des sols graveleux.**

**Finale exquise.**

**Servir à 10° C**



**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