



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 rouges :

58 % cabernet sauvignon ; 37 % merlot ; 5 % 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

Responsable d'exploitation : Eric DURON

Accueil – Visites : Evelyne BREL



DOMAINE DE LA SOLITUDE ROUGE 2016

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

VENDANGES 2016 :

MERLOT : 28 SEPTEMBRE AU 11 OCTOBRE

CABERNET-SAUVIGNON : 12 OCT. AU 20 OCTOBRE

CAB. SAUVIGNON 55% - MERLOT 45 %

ALC : 13° VOL.

Mise en bouteille : AVRIL 2018

LE MILLÉSIME 2016

HISTORIQUE ET GÉNÉREUX

Une période humide du 1^{er} 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^{er} 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.. Le mois d'août, très sec, fut extrêmement favorable au développement de la structure tannique de nos cépages rouges, et à l'enrichissement de nos blancs. Début septembre, nous souhaitions plus que jamais la pluie ! Celle-ci fini par survenir, le 13 septembre, avec 40 mm salvateurs : déblocage, rafraîchissement de la plante et accélération de la maturité.

Un été indien, du 15 septembre à fin octobre : aboutissement, finesse et élégance

L'été indien, combiné à de belles amplitudes thermiques dues aux nuits plus fraîches, assurait l'aboutissement de la maturité de nos différents cépages en affinant particulièrement les tanins des rouges tout en conservant une grande fraîcheur dans les fruits.

DÉGUSTATION

Le meilleur vin jamais produit au Domaine de la Solitude !

Nez très expressif de fruits rouges et noirs. Grande densité de tanins raffinés enrobés d'un fruité délicieux.

Concentration, fraîcheur et plaisir. 2019-2026 à 17° 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 MARTILLAC – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 72 74 74 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDELASOLITUDE.COM