



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

Maître de chai : Eric DURON

Accueil – Visites : Evelyne BREL



DOMAINE DE LA SOLITUDE BLANC 2014

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

(60 % Sauvignon – 40 % Sémillon)
13 °

VENDANGES :

Sauvignon : du 11 au 23 septembre

Sémillon : du 18 au 26 septembre

Mise en bouteille : Avril 2015

Un magnifique été indien pour un Grand millésime 2014

A partir du 27 août, 60 jours de grand beau temps ont permis un retournement de situation salubre apportant semaine après semaine une maturité complète de nos différents cépages. Une grande richesse de fruit combinée à un très bon niveau d'acidité (stigmate d'un été plutôt frais), a assuré la grande réussite de 2014 !

LES ETAPES CLIMATIQUES DU MILLESIME

- **Printemps précoce**, sortie de fleur début juin dans d'excellentes conditions, mais des volumes estimés plutôt moyens.

- **Eté tempéré orageux et humide jusqu'à fin août** : la vigne pousse et la maturité est retardée. Ces conditions particulières imposent un **travail soutenu des vigneron**s pour la valorisation et la **protection du vignoble**.

- Fort heureusement, les **derniers jours d'août voient s'installer une climatologie estivale... jusqu'à fin octobre**. Ce soleil radieux accompagné de vents secs concentre les fruits. Les nuits fraîches favorisent une bonne maturité et affinent les tanins.

Les différents cépages atteignent alors un **niveau record de maturité**, y compris les **grands cabernets sauvignons** qui seront vendangés en beauté, la deuxième quinzaine d'octobre.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Or pâle, reflets verts. Nez explosif de fruits blancs, mûrs et frais. Exotisme et typicité minérale en sus. Bouche tendue à souhait, grande richesse pulpeuse. Finale qui n'en finit pas...



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