

# FICHE TECHNIQUE

## Château La Tour Blanche 2019



### Caractéristiques du millésime :

Exigeant, voilà le mot qui pourra définir le millésime 2019. Exigeant, car ce dernier millésime vient rappeler toutes les particularités de la production de Sauternes liée aux tries et à la qualité de celles-ci.

Pourtant, malgré un gel important sur les parcelles moins qualitatives début mai, la période végétative est plutôt facile à gérer. Un printemps sec, avec une pluviométrie classique permet à la vigne de se présenter début septembre dans un joli état sanitaire, sans stress hydrique et avec un potentiel de récolte et aromatique intéressant. Les blancs secs récoltés début septembre avec une très belle aromatique le confirment.

La pourriture noble a malgré tout du mal à s'installer avec un mois de septembre sec. Une première trie de nettoyage a lieu les 18 et 19 septembre. Des attaques importantes de pourriture aigre commencent à apparaître, demandant des passages pour nettoyer ces foyers indésirables. Finalement tout s'accélère la semaine du 7 octobre. Nous vendangeons 7 jours sur 7 pour récolter sur une semaine 60% des volumes de l'année, avec 4 jours très qualitatifs du 10 au 14 octobre.

Les différentes tries s'avèrent lentes, exigeantes et les consignes sont extrêmement strictes pour sélectionner une pourriture noble de grande qualité. L'exigence d'un Grand Cru Classé et le savoir-faire des équipes ont permis de finir les vendanges 2019 le 21 octobre, avec en moyenne 3 passages et un rendement de 6,87 hl/ha.

Les différents lots présentent une belle aromatique, avec une richesse maîtrisée. La gourmandise acidulée de ce millésime vient confirmer le travail d'orfèvre que nécessite la production d'un Premier Grand Cru Classé de Sauternes.

**Date de récolte :** Du 18 septembre au 21 octobre

**Nombre de tries :** 3 en moyenne

**Rendement :** 3,5 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** environ 16 000

**Assemblage:** 90% Sémillon, 9,5% Sauvignon, 0,5% Muscadelle

**Alcool :** 13,5% vol.

**Sucres résiduels :** 135 g/l

**Acidité :** 4,4 g/l d'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>

**Ph :** 3,73

### Commentaires de dégustation :

Le nez s'ouvre immédiatement sur des arômes de salade de fruits aux agrumes, agrémentés par une touche délicate de vanille. La bouche se révèle très plaisante avec une attaque sur des notes zestées amenant fraîcheur et relief au vin. L'évolution en bouche est à la fois généreuse et onctueuse, avec des saveurs gourmandes de bergamote et de citron confit, complétées par des notes de figues sèches et de raisins de Corinthe. Des notes acidulées mêlées à des notes d'amandes grillées viennent ponctuer une finale d'une grande persistance. Simplement délicieux, 2019 s'annonce comme un très beau millésime en devenir.

**CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE**  
**1<sup>ER</sup> CRU DE SAUTERNES CLASSÉ EN 1855**

33210 BOMMES (FRANCE)

TÉLÉPHONE : +33 (0)5.57.98.02.73

TÉLÉCOPIE : +33 (0)5.57.98.02.78

EMAIL : [tour-blanche@tour-blanche.com](mailto:tour-blanche@tour-blanche.com)

WEB : [www.tour-blanche.com](http://www.tour-blanche.com)