

Les Fleurs du Lac

BORDEAUX

2021

TERROIR

D'une superficie de 11 hectares répartis sur les communes de Cussac Fort Médoc et Saint Laurent de Médoc, ce vignoble de vignes blanches est situé sur deux terroirs distincts de sables graveleux et d'argiles calcaires. L'élaboration est orientée de manière à produire un vin élégant et délicat, au corps bien proportionné, sans acidité excessive.

LE MILLÉSIME

2021 enregistre une pluviométrie inférieure à la moyenne des 25 dernières années mais le fait le plus marquant reste la fraîcheur des températures observées tout au long du cycle végétatif, primordiale pour le maintien des équilibres dans les vins. Le travail préparatoire dans les vignes au mois de juin et juillet permet aux raisins de bénéficier de chaque rayon de soleil. Les premiers coups de sécateurs débutent le 8 Septembre pour les Sauvignons Blancs et les vendanges se terminent le 24 Septembre avec les Sémillons. Nous avons pris notre temps et vendangé uniquement le matin lorsque les températures sont encore fraîches, afin de préserver le potentiel aromatique des raisins. Les conditions climatiques du millésime ont été extrêmement favorables pour la production d'un grand vin blanc. Doté d'une fraîcheur remarquable, ce millésime fait preuve d'une grande complexité aromatique dominée par les Sauvignons.



Assemblage	80% Sauvignon Blanc 20% Sauvignon Gris
Densité de plantation	De 6 700 à 8 700 pieds par hectare
Vendanges	Du 8 Septembre au 24 Septembre 2021 Vendanges manuelles à la fraîcheur du matin, tri manuel
Vinification	Extraction douce par pressurage en grappes entières Débourbage de 12h après passage au froid Fermentation en barrique de 225 L Pas de Fermentation malolactique Sélection parcellaire et intra parcellaire Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins
Elevage	Elevage de 6 mois en barrique avec 50 % de barriques neuves Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2022 - 2027

LE MOT DE L'OENOLOGUE

On retrouve dans ce vin, dont on ne peut cacher la filiation aux Arums de Lagrange, les notes de citron, d'orange et de pamplemousse relevé par des arômes de fruits exotiques. L'attaque reste fraîche et charnue avec des arômes d'ananas qui persistent en fin de bouche. Un millésime frais et tendu à déguster dans sa jeunesse.

