

VIRGINIE DE VALANDRAUD

Bordeaux Blanc

En Primeur 2022

Toujours en quête de nouveaux défis, Murielle Andraud et Jean-Luc Thunevin décident dès 2000 de planter des cépages blancs sur des parcelles contigües au vignoble de Château Valandraud. Résultat : un travail de « haute couture », rien n'étant économisé pour réaliser un grand vin blanc.

Les assemblages, différents chaque année, sont décidés après dégustation et avant la mise en bouteille.

Le millésime 2022 par Jean-Luc Thunevin et son équipe : « Une année inédite climatiquement qui s'achève sereinement et formidablement. »

Notre prise de décision en début d'année 2022 de tailler en deux étapes, nous a permis de mieux passer les gels de début avril et de garantir une jolie charge par pied.

Le fort potentiel de rétention hydrique de nos sols argilo-calcaires ajouté aux nuits fraîches de la fin de l'été furent ensuite d'énormes atouts pour supporter cette année caniculaire marquée par une très faible pluviométrie.

En vinification, tout a été fait pour préserver la fraîcheur que ce soit par notre nouvelle chambre froide où sont refroidis les raisins avant un pressurage doux, long et différencié selon les origines ou les fermentations longues et à basse température.

Virginie de Valandraud blanc est d'une grande accessibilité tant par sa tension que par l'aromatique charmante qui allie les agrumes aux fleurs blanches.



Terroir : argilo-calcaire sur coteaux exposés Sud-Ouest

Surface vendangée : 1.5 ha

Assemblage : 45% Sauvignon blanc, 55% Semillon

Age moyen des vignes : 20 ans

Vinification: vendanges manuelles (3 tries), stockage en chambre froide avant presse, pressurage long d'environ 5 heures. Fermentation en barriques.

Elevage : 9 mois en barriques de 1 et 2 vins et cuve béton

Production: 6000 bouteilles

Consultant : Athanase Fakorellis

Vendanges : manuelles du 25 Août au 13 Sept

Degré: 14.5% **pH :** 3.25

