

VIRGINIE DE VALANDRAUD

Bordeaux Blanc

En Primeur 2024

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 2024 par Jean-Luc Thunevin et son équipe : "Un millésime frais et équilibré, malgré un climat capricieux."

L'année 2024, bien que marquée par des conditions climatiques instables, nous a permis de produire des vins blancs d'une grande finesse, grâce à la rigueur et à l'expertise de nos équipes.

L'hiver doux et les précipitations exceptionnelles ont donné le ton dès le début du printemps, avec des conditions humides favorisant la pression de mildiou, surtout en avril. Face à ce défi, nos équipes ont redoublé d'efforts pour protéger les vignes, en réalisant des traitements adaptés, des épamprages et en maintenant l'enherbement pour assurer un bon équilibre sanitaire.

L'alternance de périodes pluvieuses et de moments ensoleillés durant l'été a retardé la maturation des raisins, mais cette dynamique a permis de conserver une belle fraîcheur aromatique. Le manque de soleil a imposé un effeuillage stratégique, en particulier pour les Sauvignon blancs et gris, afin de préserver la santé des grappes et éviter les risques de botrytis.

Cette année une vendange avec trois tris successifs a permis de récolter des raisins sains et à bonne maturité. Les conditions fraîches et ventées qui ont suivi les orages ont aidé à maintenir un très bon état sanitaire, tout en permettant une évolution harmonieuse des arômes.

Nous avons accordé une attention particulière à l'élevage de nos vins pour « nourrir » un millésime d'une grande fraîcheur, en optimisant l'expression des lies par des bâtonnages plus fréquents que d'ordinaire.

Virginie de Valandraud blanc se distingue par sa jolie tension, ses arômes citronnés, ainsi qu'une minéralité et une salinité marquées. Exceptionnellement, un tiers de nos Sémillons ont effectué leur fermentation malolactique apportant un gras et une complexité supplémentaire à ce vin.

Terroir : argilo-calcaire sur coteaux exposés Sud-Ouest

Surface vendangée : 3 ha (pour le premier et second vin)

Assemblage : 60% Sauvignon blanc, 40% Sémillon

Age moyen des vignes : 15 ans

Vinification: vendanges manuelles (3 tries), stockage en chambre froide avant presse, pressurage et sélection des moûts d'environ 5 heures. Fermentation en cuves puis barriques. Fermentation malolactique sur 1/3 des Sémillons.

Elevage : 6 à 8 mois - 70% en barriques neuves et d'un ou deux vins et 30% en cuve béton

Production: 12 000 bouteilles

Consultants : Paul-Marie Morillon pour la viticulture et Athanase Fakorellis pour la vinification

Vendanges : manuelles du 12 Septembre au 21 Septembre

Degré: 12,5% **pH**: 3.15

