



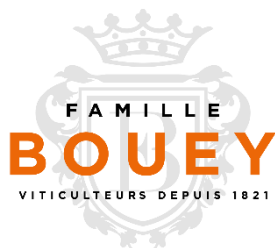
CUVÉE D'EXCEPTION
2018



MAISON BLANCHE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

MÉDOC



CUVÉE D'EXCEPTION MAISON BLANCHE

MÉDOC 2018

TERROIR & ITINÉRAIRE CULTURAL

La « tête de cuvée » du Château Maison Blanche, Médoc Cru Bourgeois, est élaborée à partir de deux parcelles historiques du Château.

Parcelle 1 : « l'Enclos », située en bordure d'Estuaire. Elle bénéficie d'un microclimat assez doux sur les argiles, favorable à un merlot généreux, puissant, très souple avec beaucoup de matière et de fruits.

Parcelle 2 : « Le Puits de Jean Faure » acquise en 2005 elle est située sur une croupe calcaire plein Nord, toujours ventée. Elle est traversée par une antique voie romaine, qui conserve sa fraîcheur. Cette parcelle donne un merlot aux tanins serrés et crémeux.

Ces deux parcelles aux caractéristiques propres et complémentaires sont assemblées pour atteindre un équilibre qui mêle puissance, longueur et finesse. Le choix et la qualité de ces deux parcelles a été déterminé par le travail en biodynamie et le travail des sols depuis 2007. L'absence de désherbants a favorisé la vie pour des vignes bien équilibrées.

ASSEMBLAGE : 95 % Merlot, 3 % Cabernet Franc et 2 % cabernet Sauvignon

VINIFICATION & ELEVAGE

La vinification parcellaire s'est effectuée dans de petites cuves durant plus de 30 jours. Les fermentations Malo lactiques se sont terminées tardivement. Sans provocation aucune, nous avons laissé faire la nature et avons accompagné ce vin dans chaque étape de sa gestation.

La fermentation s'est faite pour 70% en barriques neuves et l'intégralité de la cuvée est élevée en barriques de chênes français centenaires. Afin de conserver chaque profil de vin et de ne pas uniformiser les goûts, chaque parcelle s'est vue attribuée des tonneliers différents en fonction de l'origine des forêts.. L'assemblage a ensuite révélé tout le caractère d'un vin très complexe et racé.

DEGRE : 14,5

NOTE DE DUSTATION

Nez mêlant des notes de fruits noirs avec un caractère empyreumatique, cacao et tabac. L'attaque est souple avec un milieu gras et équilibré. La puissance est bien dosée grâce à des tanins fondus et soyeux. Le vin est porté par un boisé parfaitement intégré lui donnant une belle longueur.

CONSULTANT : Stéphane Derenoncourt

