

Les Grandes Signatures

Blanche de Bosredon 2002

Appellation : Monbazillac AOC

Terroir : Vignobles de coteaux situés au Sud de Bergerac surplombant la vallée de la Dordogne. Sols Argilo-calcaire et graves sur molasse de l'Agenais et calcaire de Monbazillac.

Assemblages : Sémillon 80%, Sauvignon 10%, Muscadelle 10%.

Conditions climatiques : L'hiver 2001-2002 a alterné une période très froide (température inférieure de 4°C à la moyenne) de novembre à décembre et une période très douce de janvier à avril. Un manque de pluie qui a finalement largement été compensé en mai et en juin. Le temps est froid et humide pendant l'été laissant craindre le pire, puis à partir du 10 septembre, le beau temps règne en maître permettant une belle maturité des raisins.

Ramassage : Le ramassage de la vendange est effectué manuellement grain par grain afin d'obtenir 100% de raisins attaqués par le *Botrytis Cinerea* (ou « pourriture noble »). Cette sélection draconienne implique un très faible rendement et de nombreux passages successifs devant les pieds de vigne.

Vinification / Elevage : Après pressurage direct dans un pressoir pneumatique, le jus de raisin, très riche en sucre, est débourbé puis entonné dans des barriques neuves (chêne français à grains fins) pour effectuer sa fermentation alcoolique. A la fin de celle-ci, après soutirage et mutage, le vin liquoreux est ensuite élevé 20 mois en barriques avant d'être enfin mis en bouteilles.

Dégustation : Nez de sous-bois, de vanille de fleurs séchées et de fruits confits. En bouche, superbe structure, gras et ample, avec une grande finesse aromatique. Beaucoup de persistance en fin de bouche. Un grand vin.

Conservation : Vin de longue garde, ce «grand Monbazillac» pourra se conserver dans de bonnes conditions de 15 à 20 ans.

Accompagnement : A 8/9°C à l'apéritif, pour le plaisir d'un moment partagé entre amis, avec le foie gras, le melon, les fromages très forts, les desserts légers (fruits rouges tartes...).

