

Les Grandes Signatures

Ortus de Château Bélingard 2016

Appellation : Côtes de Bergerac Rouge AOC

Terroir : Vignoble de coteaux situés au Sud de Bergerac (alt. 170m).
Sol argilo-calcaire et graves sur molasse de l'Agénais et calcaire de Monbazillac.

Assemblage : 65 % de Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon, et 20 % Malbec

Conditions climatiques : Le climat de l'année 2016 a été particulièrement troublé. L'Hiver doux et humide a été suivi d'un Printemps exceptionnellement pluvieux et froid. A l'autre extrême 9 semaines consécutives sans une goutte d'eau au cours de l'Été ont laissé planer un doute sur la capacité de la vigne à résister à la sécheresse. Heureusement quelques pluies bienvenues en Septembre ont permis aux vignes bien enracinées de gonfler et murir les raisins parfaitement. Aucun incident climatique n'a perturbé la vie de la plante au cours de l'année contrairement à ce qui a pu se passer dans bien d'autres régions viticoles françaises.

La récolte entamée le 20 Septembre s'est déroulée dans des conditions optimales permettant d'enranger de très beaux raisins.

Vinification / Elevage : Produit uniquement dans les grandes années, il s'agit d'une sélection de vieilles vignes « aux qualités parfaites ». Après la récolte puis le tri à la réception, les raisins sont encuvés pendant 24 à 28 jours avec des remontages du moût suivant la maturité des tanins. A la fin de la fermentation alcoolique, le vin est écoulé en barriques de chêne français à grains fins (dont 30% de barriques neuves) pour la fermentation malolactique. Commencera alors un élevage de 18 mois avec des soutirages tous les 3 mois qui sera suivi d'un collage puis d'une mise en bouteilles avec une légère filtration.

Dégustation : Belle couleur profonde, reflets violines. Nez intense, alliant fruits rouges, fleurs et vanille. En bouche : vin de texture offrant des tanins puissants mais ronds ; corps structuré conférant beaucoup d'ampleur ; finale très longue avec un superbe retour de fruit.

Conservation : 5/10 ans

Accompagnement : A 17 / 18°C avec viandes rôties, pièces de bœuf, confits de canard ou d'oie, gibiers, fromages des terroirs...

Ce vin est à la fois, un vin « racé », un vin de garde, un vin de grande classe, destiné au plaisir de l'amateur.

Son nom latin exprime cette notion de fondation mais aussi de continuité historique : « Hortus deorum quo ortus es », issu du Jardin des Dieux. « Ortus » de Château Bélingard symbolise un peu notre rêve de mariage de puissance et de féminité.

