

Les Vins Plaisirs

Château Bélingard 2019

Appellation : Côtes de Bergerac Moelleux AOC

Terroir : Vignobles de Coteaux Rive gauche de la Vallée de la Dordogne

Assemblage : 85 % Sémillon, 15 % Sauvignon Gris

Conditions climatiques : Hiver 2019 a été plutôt sec et doux laissant quelques pluies reconstituer les ressources hydriques.

Mi Avril un gel a affecté environ 10 hectares de notre vignoble. Ensuite malgré un printemps parfois frais et humide, la floraison s'est passée dans de bonnes conditions. L'été a été très chaud et très sec laissant craindre une vraie sécheresse heureusement contrecarrée par deux passages pluvieux et orageux fin Août et vers le 20 Septembre. En résumé, hors l'épisode malheureux du gel printanier, l'année 2019 a présenté les conditions les plus favorables pour parvenir à une maturité pleine et entière des baies dont on remarque la grande richesse en sucre. La récolte a débuté le 17 Septembre pour les premiers Blancs secs pour s'achever le 7 Octobre avec les Cabernets Sauvignon.

Vinification / Elevage : Ramassage de raisins murs sans tri. Pressurage pneumatique. Jus débourbé par «flottation». Fermentation à température contrôlée, stoppée à l'équilibre par passage au froid.

Elevage en cuve sur lies fines avant filtration et mise en bouteille.

Dégustation : Robe jaune pâle sur reflets or blanc. Nez immédiatement accrocheur, expressif, parfumé, mêlant agrume et fruits à chair blanche, légèrement fumé.

La bouche est rassurante, aérienne et gourmande dans un premier temps, avant de laisser place à de la pureté et une franchise sans pareil. Le retour aromatique gagne en complexité sur des notes d'oreillon d'abricot et ananas rôti. La finale est légèrement toastée.

Conservation : 3 à 4 ans.

Accompagnement : Servir à 8/9°C à l'apéritif, avec des entrées, des pâtés de volaille, des curries ou des plats relevés et épicés. Parfait sur un fromage légèrement persillé. En dessert, s'accorde avec les salades de fruits et les tartes.

