

Les Grandes Signatures

Ortus de Château Bélingard 2018

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'Agenais et calcaire de Monbazillac.

Assemblage : 60 % de Merlot, 25% de Malbec et 15 % Cabernet Sauvignon,

Conditions climatiques : Un hiver extrêmement humide avec des pluies continues jusqu'en Juin a permis de constituer des réserves d'eau dans le sol importantes. Le Printemps chaud et humide a été un vecteur de contamination de maladies de la vigne et en particulier du Mildiou qui a nécessité des interventions fréquentes dans le cadre d'un programme Bio et provoqué quelques dégâts sur le Merlot principalement.

L'été chaud et sec a été interrompu par un passage pluvieux le 9 Août qui a éloigné le spectre de la sécheresse. Des conditions de maturation optimales voire excessives ont ensuite conduit à débiter les vendanges dès le 5 Septembre puis d'anticiper les récoltes en vue d'éviter les excès d'alcool.

Le temps exceptionnel des vendanges a amené les raisins de liquoreux à une formidable concentration que nous nous sommes efforcé de gérer à la récolte annuelle afin de conserver le style fruité et aérien de nos vins.

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 50% de barriques neuves) pour la fermentation malolactique puis pour 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 : >10 ans (pour les patients...)

Accompagnement : A 17 / 18°C avec viandes rôties, pièces de bœuf, confits de canard ou d'oie, gibiers, plats en sauce, 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.

