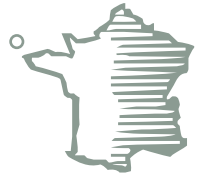


FRANCE | 2017 | COTES DE GASCOGNE

Domaine Des Fumées Blanches

Sauvignon blanc



> CÉPAGE

100 % SAUVIGNON BLANC - Cépage blanc originaire de France. La France est le premier producteur mondial de Sauvignon Blanc avec 25 000 ha. C'est un cépage particulièrement bien adapté aux climats frais aux influences océaniques.

> MILLÉSIME 2017

Le millésime 2017 se caractérise par un hiver doux et sec qui a favorisé le débourrement précoce des vignes. Deux épisodes de gel fin avril ont provoqué une perte très importante de raisins environ 50% de la récolte. Au printemps et en été une alternance de beau temps et de pluies a favorisé une maturité rapide et régulière et un stress hydrique des vignes modéré. Le millésime précoce accentué par de faibles rendements, nous a conduit à un début des vendanges historiquement tôt le 8 août pour le Sauvignon, soit environ 10 jours d'avance. Les conditions du millésime ont permis d'avoir des raisins avec une belle fraîcheur aromatique, de l'acidité, du gras et de la concentration.

Notre domaine se compose de deux terroirs ; Les argilo calcaire confèrent au vin des arômes de citrons jaunes et de fruits exotiques, et une bouche ample, les bouldiers apportent des arômes végétaux et citrons vert et bouche tendu.

Nos parcelles sont cultivées et vinifiées pour révéler l'identité de chaque terroir, et réaliser un assemblage combinant leurs atouts.

DEGUSTATION

Couleur jaune pâle brillante, avec quelques reflets verts.

Au nez, des arômes de pêche blanche et de menthe se révèlent au premier nez, puis des notes citronnées se mêlent.

La bouche est élégante avec un bel équilibre entre une attaque suave et une finale minérale, longue et salivante.

> ANALYSES

DEGRÉ	TBC % vol.
PH	TBC
ACIDITÉ TOTALE	TBC g/l H ₂ SO ₄
ACIDITÉ VOLATILE	TBC g/l H ₂ SO ₄
SUCRES RÉSIDUELS	TBC g/l

> VIGNOUBLE

Origine/Localisation : Au cœur de la Gascogne à Gondrin et Courrensan (au Nord-Ouest du département du Gers).

Terroir : Sols argilo-calcaires et bouldiers

Densité de plantation : 4000 - 5000 pieds/ha avec une taille en guyot simple ou double.

Climat : Ce climat Océanique est propice à une maturation lente. L'amplitude thermique importante entre le jour et la nuit (liée à la proximité des Pyrénées) est idéale pour la préservation des arômes du Sauvignon Blanc.

Age moyen des vignes : 15 - 30 ans.

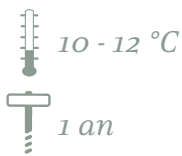
Rendement : 60 - 70 hL/ha.

> ELABORATION

Vendange, macération : Les parcelles sélectionnées sont vendangées à la main et passeront en chambre froide pour abaisser leur température vers 5°C. Les autres parcelles sont ramassées à la machine aux heures les plus fraîches de la nuit, sur ces raisins une macération pelliculaire de 6 à 8 heures à 16°C est effectuée.

Vinification : Les raisins sont pressés et le jus subira une macération active de bourbe de 5 jours entre 5° à 8°C. Elle permet de libérer et conserver le maximum de précurseurs d'arômes présents dans la pellicule qui, au contact des levures révéleront plus tard les arômes thiolés recherchés, typiques du cépage SBL.

Elevage : Sur lies fines. Il permet d'éviter l'action négative de l'oxygène sur les arômes du vin mais aussi de libérer les substances contenues dans la biomasse créée durant la fermentation amenant richesse et complexité en bouche.



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com