

# Le Blanc du Château Poitevin

MILLESIME 2017

## CARNET DE BORD DU MILLESIME

Le millésime 2017 reflète à quel point la variabilité climatique peut affecter la production viticole et impose aux œnologues de maîtriser de façon toujours plus fine l'impact des conditions du millésime sur la maturation. Après un hiver et un printemps très doux, le débourrement de la vigne était en avance et la vigne s'est bien développée. La floraison a été très homogène, l'été n'a été ni chaud, ni froid et les conditions ont été bonnes pour le mûrissement. Les premières pluies de septembre ont obligé les viticulteurs à une gestion « stratégique » de la date des vendanges, faisant de 2017 un millésime de sang-froid et de patience. Les Vignobles Poitevin ont cependant été épargnés par le gel et la grêle, permettant de récolter un beau millésime.



## PRESENTATION DU VIN

Le Château Poitevin Blanc est un vin qui révèle tout le caractère du Sauvignon Blanc, avec de la fraîcheur et de l'onctuosité. Son assemblage au Sémillon et son élevage sur lies lui confèrent des arômes complexes, gourmands en bouche, soutenus par une bonne acidité. Cultivées sur un terroir adapté sur des graves avec sous-sol argileux et un enracinement profond, les vignes permettent d'extraire un vin blanc de Bordeaux à l'équilibre parfait.

# Le Blanc du Château Poitevin

## MODE DE CULTURE

**Taille :** Guyot double

**Culture :** Enherbement tous les rangs pour limiter l'emploi de désherbant

**Effeillage :** Effeillage mécanique de chaque côté du rang

**Traitements :** Lutte raisonnée (normes Terra Vitis)

**Rendement :** 45 Hl/Ha



## VINIFICATION

**Vendanges :** Vendanges à la main, en cagettes, en 2 passages

**Pressurage :** Pressoir vertical sous gaz inerte avec thermo-glace

**Fermentation :** Débourbage 24 heures puis entonnage en barriques, et vinification sur oxoline, structure permettant de mettre chaque barrique sur des galets tournants, pour une rotation aisée des barriques avec une mise en suspension des lies, sans ouverture, sans apport d'oxygène, et donc un ajout limité en sulfites.

**Elevage :** 8 mois de barriques de chêne neuf.

## NOTE DE DEGUSTATION

Le Millésime 2017 du Château Poitevin Blanc dévoile un une belle robe jaune clair, limpide. Le nez est typé, frais, gourmand sur des notes de pêche, d'abricots et d'agrumes. La bouche présente des arômes toniques. Un vin au juste équilibre, sur une finale légèrement acidulée. Du caractère et du charme pour ce vin vif, d'une bonne typicité.

## ACCORDS METS & VINS

Le Blanc du Château Poitevin, où le Sauvignon Blanc domine, accompagne à merveille les poissons et les fruits de mer. C'est également un compagnon idéal des fromages de chèvre, en particulier les fromages de Loire et de Touraine. N'hésitez pas non plus à le choisir pour un accord mets & vin avec une recette asiatique, son acidité viendra équilibrer le caractère épicé de votre plat.



### TERROIR

0.35 HA  
GRAVES  
SOUS-SOLS  
ARGILEUX



### CEPAGES

90% SAUVIGNON  
BLANC  
10% SEMILLON



### GARDE

2 à 3 ans



### ALCOOL

12.5% par  
vol.



### SERVICE

10-12°