

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 2017



Caractéristiques du millésime :

Le millésime 2017 restera comme une année tout en contraste. Le début de campagne vient rappeler qu'en viticulture, travailler avec la nature peut rendre les choses difficiles. Le gel de la dernière semaine d'avril 2017 vient calmer un millésime dont le débourrement était précoce. 70% des parcelles sont touchées par cet épisode climatique historique qui affecte l'ensemble des appellations bordelaises et qui rappelle le gel de 1991. Malgré cela les parcelles historiquement destinées à l'élaboration du grand cru sont relativement épargnées, et présentent un potentiel de production intéressant.

La période estivale se déroule normalement malgré un mois de juin humide faisant craindre l'arrivée du mildiou. Un déficit hydrique important en juillet/aout accompagné de températures clémentes font que les parcelles non gelées sur nos terroirs argileux arrivent dans de bonnes conditions à la fin de l'été.

Les pluies de début septembre permettent aux raisins de finir de murir et viennent installer l'humidité nécessaire au développement de la pourriture noble avec des conditions d'arrière-saison optimales pour la production de grands liquoreux.

Les vendanges débutent le 22 septembre avec un niveau qualitatif élevé et des concentrations importantes dès le début. 10 jours de vendanges sont nécessaires avec 2 à 4 tries selon les parcelles, et très peu de perte, synonyme de grand millésime à Sauternes. Les vendanges se terminent le 11 octobre dans d'excellentes conditions. Le volume final vinifié n'est pas important, mais la proportion de grand vin produite est très élevée ce qui confirme que 2017 est dans la lignée des grands millésimes produits depuis 2009 au sein du Château La Tour Blanche.

Date de récolte : Du 22 septembre au 11 octobre

Nombre de tries : 2 à 4 selon les parcelles

Rendement : 6 hl/ha

Nombre de bouteilles : environ 16 000

Assemblage: 85% Sémillon, 13% Sauvignon, 2% Muscadelle

Alcool : 13,5% vol.

Sucres résiduels : 135 g/l

Acidité : 3,2 g/l d'H²SO⁴

Ph : 3,8

Commentaires de dégustation :

Une belle robe jaune paille aux reflets argentés habille ce nouveau-né. Le premier nez s'ouvre sur des notes gourmandes de vanille bourbon et de goyave. A l'agitation les agrumes apparaissent, complétés par de légères notes grillées. La bouche est grasse, ample, soyeuse, avec de l'onctuosité, l'ensemble étant remarquablement porté par les agrumes qui soutiennent cette générosité avec fraîcheur, élégance et finesse. Un nez flatteur, une bouche gourmande et une finale fraîche, trois composants qui créent une superbe alliance et font de ce 2017 un magnifique millésime.

Mars 2018

Décantation : de quelques minutes à plusieurs heures selon l'âge du vin

Température de service : 10° à 12° C

CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE
1^{ER} CRU DE SAUTERNES CLASSÉ EN 1855
33210 BOMMES (FRANCE)
TÉLÉPHONE : +33 (0)5.57.98.02.73
TÉLÉCOPIE : +33 (0)5.57.98.02.78
EMAIL : tour-blanche@tour-blanche.com
WEB : www.tour-blanche.com