

Virginie de Valandraud Bordeaux blanc

Impossible pour l'équipe Thunevin de rester en place ! Décision fut donc prise en 2000 de planter des cépages blancs sur des parcelles contigües au vignoble de Château Valandraud.

Résultat : un travail de « haute couture », rien n'étant économisé pour réaliser un grand cru blanc.

Les assemblages, différents chaque année, sont décidés après dégustation.

Les premiers millésimes ont été initialement commercialisés sous le nom « Blanc de Valandraud N° 2 » avant de se relooker en Virginie de Valandraud blanc

Données techniques

Surface : 4 hectares

Sols : argilo calcaire sur coteaux Sud Ouest

Encépagement : Sauvignon Gris 10%, Sauvignon Blanc 30% ,
Semillon 60 %

Age des vignes : plantées en 2000

Vinification : Vendanges manuelles (3 passages de tri) puis mise en chambre froide. Pressurage pressoir pneumatique environ 6 heures. Fermentation en barriques 50% et en cuve inox 50%.

Elevage : 40 % stainless steel tanks - 60% barriques 2 et 3 vins

Production: 15 000 bouteilles

Commentaires de dégustation

2017 : Couleur jaune aux reflets verts. Nez intense, fruité, pur et finement citronné sur un fond de fruits exotiques. Caressant en entrée de bouche, très fruité puis gras à partir du milieu, le vin se tend en finale sur une bonne longueur et une touche fruitée et comotée. Assemblage : 50 % sémillon et 50 % sauvignon gris. La mise en bouteille est prévue pour début juin ce qui peut constituer une garantie contre toute oxydation altérant ce beau fruité. Vignoble touché par le gel à 70 %.

JM. Quarin



Notes

Millésime 2013

Wine Spectator : 90/100

Millésime 2014

Wine Spectator : 89/100

Millésime 2015

Wine Advocate :89-91/100

Millésime 2016

Wine Advocate : 87-89/100

Millésime 2017

Wine Advocate : 89-91/100