

Valandraud Blanc

Bordeaux blanc

La décision de faire du blanc étant prise, Murielle Andraud et Jean Luc Thunevin ont fait planter des vignes en 2000 sur des parcelles contigües aux vignes de château Valandraud qui se trouvent en appellation Bordeaux, et situées sur la commune de Saint Genès de Castillon où il y avait auparavant de très belles vignes de cépages blancs âgées de plus de 100 ans.

L'objectif étant de réaliser le meilleur vin blanc de Bordeaux possible avec les cépages bordelais autorisés.

Le 1^{er} millésime produit en 2003 ainsi que ceux qui suivirent furent réalisés par Murielle Andraud et sont le résultat d'un travail de « haute couture », rien n'étant économisé pour réaliser un grand cru blanc,

Les premiers millésimes ont été commercialisés avec l'étiquette « Blanc de Valandraud N° 1 » avant d'être relookés en Valandraud blanc

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



Données techniques

Surface : 2 ha

Sols : argilo calcaire sur coteaux Sud Ouest

Encépagement : Sauvignon blanc 50 %, Sauvignon gris 15 %, Semillon 35 %

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 ou cuve.

Elevage sur lies 10 à 12 mois.

Elevage : 70 % barriques neuves, 30% barriques 1 vin

Production : 3 000 bouteilles

Commentaires de dégustation :

2016: Couleur pâle, aux reflets verts. Nez intense, fin, fruité. Nuances de verveine. Dense et soyeux dès l'attaque, très, très fruité au développement, savoureux et accompagné d'un toucher noble, le vin monte en finale pour s'achever long et séveux. C'est très bon. Bravo.

Jean Marc Quarin

Notes :

Millésime 2013

Wine Spectator : 93/100

Millésime 2014

Wine Spectator : 94/100

Millésime 2015

Wine Advocate : 91-93/100

Millésime 2016

Wine Advocate : 90/100

Wine Spectator 89-92/100

Millésime 2017

Wine Spectator : 92-95 /100

Wine Advocate : 92-94/100