

ORIGINES

PONT D'AULAN

SAUTERNES

Les Vignerons de Tutiac sont devenus de véritables experts de leurs terroirs. Chaque parcelle de vigne répond à un cahier des charges précis, ce qui permet de travailler chaque cuvée avec une grande précision.

SITUATION DANS LE PAYSAGE / Ce vin 100% Sémillon est issu d'une parcelle d'1/2 hectare, sélectionnée pour son terroir calcaire sur des graves profondes. Il s'appelle Pont d'Aulan en raison du lieu-dit du même nom situé près des parcelles à l'origine de cette cuvée. Le pont d'Aulan était le pont historique du Ciron, fleuve emblématique de la région et véritable porte d'entrée de la région de Sauternes.

CÉPAGE / Sémillon

SPÉCIFICITÉ / La pourriture noble, le botrytis cinerea. Ce champignon microscopique attaque les raisins, à la faveur des brumes matinales portées par le Ciron. Les peaux se flétrissent, les sucres se concentrent jusqu'à ne laisser qu'un raisin desséché. Résultat: une matière première extrêmement concentrée et riche, avec des arômes complexes et variés.

VINIFICATION / Vendanges tardives. Tries successives manuelles. Le jugement du vigneron et du technicien viticole sont essentiels pour la qualité du vin futur. Pressurage direct avec débourbage à froid poussé avant fermentation. Ce Sauternes a bénéficié d'un élevage long en barriques de chêne français, pendant 24 mois.

DÉGUSTATION / Belle robe jaune or éclatante avec des reflets brillants. Nez très expressif d'agrumes. En bouche, c'est un vin gourmand et complexe, avec des notes de fruits exotiques. Ce vin présente un joli équilibre entre la sucrosité et la fraîcheur. A apprécier dès à présent ou au cours des 10 prochaines années.

