



Château Rollan de By Blanc 2017 Sauvignon Blanc - Bordeaux

En faisant l'acquisition du Château Rollan de By en 1989, Jean Guyon réalise un rêve d'esthète autant que d'épicurien : posséder une vigne dans le Médoc pour y faire un grand vin. Au départ, une cabane au milieu de 2 hectares de vigne dans le nord du Médoc et à l'arrivée un pari réussi avec un château - des plus réputés - fort de 87 hectares de graves argileuses. Aujourd'hui le Château Rollan de By est un des plus grands ambassadeurs des vins de France qu'on déguste avec plaisir et rondeur dans le monde entier. Ce vin est l'expression d'une osmose entre un homme et son terroir, un rêve devenu réalité.

Millésime 2017

Une fois de plus épargnés des caprices de la météo grâce à notre proximité du fleuve et de l'océan, le 2017 s'annonçait prometteur dans notre vignoble. La saison marquée par une alternance de fortes chaleurs, de nuits fraîches et de pluies accélèrent la synthèse des composés aromatiques tout en préservant leur acidité naturelle. 2017 est donc un millésime réussi au Domaines. Les sauvignons sont frais, aromatiques et charmeurs.

Vignobles

Les 2 ha de vieilles vignes, âgées d'environ 30 ans, sont plantés sur un terroir de sable graveleux situé à la pointe du Médoc entre l'estuaire de la Gironde et l'Océan. Il bénéficie d'un climat océanique tempéré, d'un ensoleillement optimal et d'un taux de pluviométrie annuelle idéale. Densité de 6 500 pieds par hectare 100% des rangs sont enherbés.

Assemblage

100 % Sauvignon Blanc

Vendanges

Contrôle de maturité journalière pour s'assurer que les raisins soient ramassés à maturité parfaite. Les raisins sont soigneusement sélectionnés, vendangés à la main et délicatement transportés en cagette jusqu'au chai avant d'être triés manuellement.

Vinification

Les raisins sont pressés avant une courte macération de 2 à 6 heures. Le jus est alors clarifié grâce à un soutirage. La fermentation a lieu d'une part en cuve inox à basse température afin de préserver toute la fraîcheur et les arômes des fruits : et d'autre part en barrique de chêne Français. Le choix des barriques joue un rôle important : il ajoute de la complexité et du corps sans enlever la fraîcheur, l'acidité et les arômes du fruit. Une fois la fermentation terminée, le vin continue de former un dépôt de fines lies pendant l'élevage. La clarification du vin se fera petit à petit grâce à des soutirages répétés ; un processus lent et délicat. Le vin est gardé à température ambiante pendant tout son élevage à la fois en cuve et en barrique. Une série de dégustations permettra de déterminer quand les cuves et les barriques ont atteint leur qualité maximale pour enfin assembler et mettre en bouteille. Le vin n'est ni collé, ni filtré. Une quantité minimale de soufre est simplement ajoutée.



DOMAINES ROLLAN DE BY

Domaines Rollan de By - Jean Guyon

18 Route de By - 33340 Bégadan - T. : 05 56 41 58 59 - infos@rollandeby.com - www.rollandeby.com