



Juste Ciel

CHÂTEAU LAULERIE

AOC Bergerac



- Assemblage** 100% Sémillon
- Vignoble** Sol argilo-calcaire peu profond avec une couche de calcaire dur à 30-50 cm. Vignes situées sur une croupe bien ventilée, avec des rangs orientés Nord-Sud. Un effeuillage est réalisé côté soleil levant début Juillet de façon à pouvoir prolonger la maturation des raisins et aller jusqu'à un léger passerillage.
- Vinification et élevage** Pressurage direct assez long mais délicat de façon à extraire la sève du Sémillon, sans sa dureté. Débourage à froid d'une semaine qui favorise les échanges entre moût et bourbes fines. La fermentation, menée en cuves de chêne de 50 hL, se poursuit par un élevage sur lies fines de 10 mois.
- Dégustation** Le nez est marqué par une belle minéralité où se mêlent des notes de pierre à fusil et d'amande. En bouche la complexité et l'amplitude sont remarquables, avec un bouquet de pain d'épices, de bergamote et de laurier. Le côté charnu, flatteur, se trouve relevé par une tension bienvenue en finale.
- Gastronomie et service** Apéritif, poissons en sauce, viandes blanches, et fromage de chèvre, comté. Les notes fondues de Juste Ciel s'apprécient à fraîcheur modérée (13°C). Potentiel de garde : 5 ans.
- Inspiration** **Juste Ciel !**
Vu de notre Terre, le Ciel représente un infini qui par définition nous dépasse. Le Ciel nous surprend, nous confronte avec l'inconnu. Sa nature changeante conditionne à elle seule le caractère de chaque millésime. Le Ciel, théâtre continu d'événements climatiques aléatoires, nous rappelle sans cesse les limites de notre condition humaine, et de notre illusion de contrôle de la nature. La lutte laborieuse des hommes pour domestiquer la vigne et magnifier son nectar illustre pourquoi le vin a toujours rejoint le divin. « Juste Ciel », comme un clin d'œil aux incessantes surprises et interrogations venues de plus haut !

VIGNOBLES
DUBARD

