# ODYSSEA

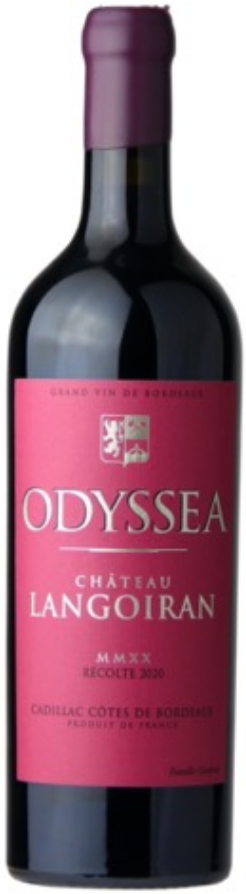
CHÂTEAU
LANGOIRAN

MMXVIII
RÉCOLTE 2020

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

# ODYSSEA
# Château Langoiran
## Cadillac Côtes de Bordeaux

*Le Château Langoiran porte le même nom que la commune où il est situé, à 25 kilomètres au sud-est de Bordeaux, sur la rive droite de la Garonne. Les vins du Château Langoiran bénéficient d'une vinification méticuleuse ainsi que d'un vieillissement optimal en fûts de chêne français dans la cave souterraine datant du XVII$^{ème}$ siècle. Aujourd'hui, le Château Langoiran est ouvert au public pour des visites quotidiennes. Sa cave souterraine, la particularité du terroir Cadillac Côtes de Bordeaux, l'histoire de la région et la beauté des paysages sont autant de raisons de venir découvrir la philosophie viticole de la famille Gonfrier.*
*Le vin est vinifié dans ces mêmes caves creusées dans la colline. La vinification est particulièrement soignée avec une macération prolongée. L'élevage se fait entièrement en fûts de chêne, principalement dans des barriques neuves. "ODYSSEA" est issu d'une sélection de parcelles de vieilles vignes, avec un rendement très réduit : 35 Hl / Ha. De plus, ce vin provient d'une vinification en grappes entières dans des barriques neuves et des barriques d'un an.*




**A.O.C.** : Cadillac Côtes de Bordeaux

**Millésime** : 2020

**Commune** : Langoiran

**Superficie du vignoble** : 2 hectares

**Terroir** : Pentes argilo-calcaires et pentes argilo-graveleuses

**Encépagement** : 70% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

**Age moyen des vignes** : 35 ans

**Viticulture** : Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes avec travail mécanique des sols afin d'améliorer leur vitalité et la biodiversité.
"Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes.

*L'ensemble du vignoble est conduit en viticulture durable certifié Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprise (RSE) certifiée par Ecovadis.*

**Vinification** : Le Merlot sur sols calcosol a été récolté le 23 septembre 2020 et le Cabernet Sauvignon sur sols rendosol a été récolté le 30 septembre 2020.
Ce vin a été vinifié en grappes entières dans des barriques neuves et d'un an.

**Elevage** : En barriques de chêne français pendant 16 mois, dans nos chais calcaires souterrains. (1/3 en barriques neuves).

**Notes de degustation** :
C'est un vin d'une grande complexité, qui peut se garder dans le temps.
De couleur pourpre vif, son nez est frais et complexe, le palais est savoureux, minéral et vibrant.
Ce vin a été mis en bouteille le 28 avril 2022.

Série limitée : 3 500 bouteilles de 75cl, 900 magnums, 90 double-magnums ont été produits.

Millésime 2018 : 92 PTS Wine Enthusiast 91 PTS JEB DUNNUCK

Millésime 2020 : 92 PTS JEB DUNNUCK 91 PTS JAMESSUCKLING.COM 90 PTS Wine Enthusiast

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr

# SÉRIE LIMITÉE "ODYSSEA 2020" :

## LA VINIFICATION INTÉGRALE EN BARRIQUES & MACÉRATION CARBONIQUE AU CHÂTEAU LANGOIRAN

**2020 est un millésime exceptionnel**. Marqué par un climat chaud et sec, les côteaux argilo-calcaires et argilo-graveleux de Langoiran ont permis d'accompagner la maturité des raisins jusqu'aux vendanges : le 23 septembre pour le Merlot et le 30 septembre pour le Cabernet Sauvignon.

### QU'EST-CE QUE LA VINIFICATION INTÉGRALE EN BARRIQUES ?

Il s'agit d'élaborer en barrique traditionnelle de chêne l'ensemble du processus de vinification (fermentations alcoolique et malo-lactique). Pour préserver les arômes et la typicité de chaque lot, nous utilisons la même barrique pour chaque étape de la vinification et de l'élevage.

Ce type de vinification permet une parfaite intégration du bois, une combinaison parfaite des tanins et anthocyanes. L'échange permanent entre le marc et le moût dans ce petit volume permet une diffusion douce et une excellente combinaison des composés phénoliques : les vins obtenus sont denses, les tanins veloutés, les couleurs intenses.

Afin d'apporter un caractère fruité plus intense, nous avons effectué une macération carbonique. Les raisins du Château Langoiran avaient une excellente fraîcheur et ont permis la mise en place de ce procédé.

### COMMENT PROCÉDONS-NOUS ?

Les baies entières sont entonnées directement dans des barriques neuves et de 1 an de 225 L, 300 L et 500 L, dont le fond a été préalablement démonté.

Nous avons choisi de travailler avec plusieurs tailles de barriques neuves et de 1 an pour complexifier l'assemblage final.

Cette opération est entièrement manuelle afin de ne pas blesser les baes à l'entonnage. Les raisins ne sont pas préalablement foulés afin de permettre des fermentations intracellulaires.

Une fois la barrique remplie aux trois quarts, la barrique est protégée sous gaz inerte pendant 48h jusqu'au départ de la fermentation alcoolique.

Après une première journée à température ambiante, elles rejoignent progressivement le chai climatisé afin de démarrer la fermentation alcoolique qui s'effectue très lentement.

L'extraction des composés phénoliques se pratique grâce à des pigeages deux fois par jour pendant toute la durée de la fermentation.

Après écoulage, les vins sont remis dans la même barrique pour la fermentation malo-lactique.

Les vins ont ensuite été assemblés en fonction des cépages, formats et âges de barriques et puis l'élevage s'est poursuivi pendant 16 mois.

### LA MISE EN BOUTEILLE

Ce vin a été mis en bouteille le 28 avril 2022.

- 3 500 bouteilles de 75cl
- 900 magnums
- 90 double-magnums

Les bouteilles ont été cachetées à la cire. La cire reste sans doute la technique la plus efficace pour minimiser la perte d'efficacité des bouchons en liège.

C'est un vin d'une grande complexité, qui peut se garder dans le temps.
De couleur pourpre vif, son nez est frais et complexe,
le palais est savoureux, minéral et vibrant.

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

Château de Marsan – 33550 Lestiac-sur-Garonne – France
T. + 33 (0)5 56 72 14 38 – contact@vignobles-gonfrier.fr

WWW.VIGNOBLES-GONFRIER.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.