

## Château d'Aiguilhe - Le Blanc d'Aiguilhe - 2015



Voici en avant-première sur la Route des Blancs le dernier-né de la galaxie Von Neipperg : le premier millésime en Blanc du Château d'Aiguilhe, un pur sauvignon inspiré par quelques grands sancerres et particulièrement réussi !

Doit-on encore présenter les vignobles Von Neipperg tant ceux-ci regroupent quelques-uns des plus fameux châteaux bordelais, du Clos de l'Oratoire à Canon La Gaffelière, en passant par La Mondotte et, bien sûr le Château d'Aiguilhe. C'est ici, au cœur des Côtes de Castillon, que Stephan von Neipperg a eu l'idée de planter quelques ares de sauvignon et de développer cette nouvelle cuvée. Pas étonnant finalement, quand on pense qu'on est à peine à deux pas d'un vignoble historiquement planté largement en blanc, celui des Côtes de Francs, vers Saint-Cibard, Francs ou Pimpine.

Le sauvignon occupe exclusivement la partie haute des coteaux, sur des sols argilo-calcaires plutôt minces soutenus par un substrat purement calcaire. Comme partout ailleurs au sein des vignobles Von Neipperg, les sols et la plante sont particulièrement choyés, et les rendements limités (pas plus de 25 hectolitres par hectare pour cette nouvelle cuvée). Soucieux d'une vraie pureté d'expression, Stephan a également fait le choix d'élever ce blanc sans aucun fût neuf, mais uniquement des barriques de plusieurs vins.

Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître, tant le vin affirme déjà un bel équilibre fruit-acidité-alcool. Sur ce millésime pourtant solaire, la fraîcheur et la minéralité du sol se ressentent dès le premier nez avec des notes de groseille, de citron frais, de zeste de mandarine, accompagnées d'une délicate sensation iodée. Bien sûr, la matière et le gras en bouche nous rappellent que nous sommes bien dans le vignoble bordelais, mais le style du vin lorgne effectivement du côté de Sancerre ou Pouilly. Très digeste, il est porté par de fins agrumes et un très beau fruit, autour de la poire, des agrumes et même de l'ananas frais. Un vin qui se déguste très bien dès aujourd'hui et au moins pour 5 ans : pensez poissons ou crustacés grillés, juste accompagnés de coriandre, persil ou ciboulette... Plaisir garanti !

Une rareté absolue, produite à moins de 1000 bouteilles!

## Château d'Aiguilhe - Le Blanc d'Aiguilhe - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Citron frais, zeste d'orange et de clémentine, pamplemousse. Groseille à maquereau. Embruns marins. Fleurs blanches délicates. Pomme Granny.

Bouche : Très bel équilibre. de la fraîcheur, de la matière, de l'énergie. Finale tendue, portée par les amers des agrumes et une fine salinité.

Accords mets-vins : Le choix entre un joli plateau de fruits de mer, une salade de chair de crabe ou d'araignée aux agrumes et des poissons grillés, accompagnés d'un beurre citronné à la ciboulette ou coriandre.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bordeaux blanc

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée