

TOUT

GRAND VIN DE BORDEAUX

# LE DARON

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2019

Le Daron ? En bordeluche ("patois" bordelais),  
c'est le patron, le père, le chef quoi !

Un vin des plus "sévoux", un hommage au malbec  
qui apporte beaucoup de fraîcheur au merlot,  
qui ici s'épanouissent dans des sols argileux  
sur le plateau calcaire à astéries.



Tout !  
C'est tout Bordeaux !  
Toute sa diversité,  
toute son élégance,  
toute sa sève...  
ce n'est pas pour rien  
que c'est un des plus  
beaux terroirs  
du monde !  
**Expression naturelle  
de terroirs choisis,  
rendements faibles,  
vinifications douces,  
élevages longs  
et soignés,  
gourmandise  
et équilibre...  
goutez Tout !**

[www.tout.vin](http://www.tout.vin)

PAR LES  
VIGNERONS  
DE TUTIAC



**CÉPAGES**

85 % merlot, 15 % malbec  
et une "touche" de cabernet franc

**ORIGINE GÉOGRAPHIQUE**

Commune d'Anglade

**SOLS**

Ce sont des calcosols argileux précoces, peu épais, portés par une dalle de calcaire à astéries affleurante à moins de 50 cm. Cette dalle calcaire, dure et discontinue, limite très largement le volume d'exploration racinaire de la vigne et entraîne une contrainte hydrique précoce. Les racines de la vigne doivent passer entre les fissures de la dalle calcaire pour trouver une alimentation hydrique qui restera toujours peu abondante mais régulière.

Ces sols proposent ainsi une contrainte hydrique précoce et continue, qui précède la véraison et dure jusqu'à la plus grande des maturités. Elle permet la formation de petites baies à peaux très épaisses et surconcentrées en tanins et en anthocyanes.

**CULTURE**

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

**RENDEMENT**

35 hl/ha

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaison longue de 28 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique "rapide", entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 225 litres de chêne français avec des chauffes moyennes, pour maintenir un bel équilibre (élevage de 18 mois).

**NOTES DE DÉGUSTATION**

Robe grenat aux reflets violets brillants. Nez droit et élégant aux arômes boisés avec des notes de noisette, de grillé et de cacao puis le fruit se révèle avec du cassis et autres petits fruits rouges. Très belle tenue en bouche avec une attaque ronde et énormément de volume. Le milieu de bouche est puissant, dense et structuré autour de tanins surmûris, avec un bouquet sur le tabac blond et des notes d'eucalyptus. Très persistant. Un vin concentré et généreux. Mérite un carafage.

**ACCORDS GOURMANDS**

Gibier mariné ou grillé, entrecôte, magret de canard, lamproie à la bordelaise, axoa de veau, terrines campagnardes ou de caractère, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise, desserts chocolatés, mi-cuit au chocolat.

**LE DARON**

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2019

**VITICULTEURS**

Céline Martineau



Laurent Noël

Yannick Gayet

Hervé Cwiklinski



Production  
20 000 cols

Prix de vente consommateur  
conseillé chez un caviste

TOUT de Tutiac, Le Daron,  
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, rouge 2019  
15 € TTC

[www.tout.vin](http://www.tout.vin)

PAR LES  
VIGNERONS  
DE TUTIAC

