



Luigi Baudana

Dragon 2024 est un blanc lumineux du Piémont, alliant fraîcheur alpine et charme méditerranéen dans une expression cristalline du terroir.

LUIGI BAUDANA



Dragon Langhe Bianco 2024

Piemont, Italie

Région et Vignobles

Dragon est élaboré à partir de vignes situées entre **380 et 610 mètres d'altitude** dans les Langhe, bénéficiant d'expositions lumineuses et bien ventilées. Ces conditions favorisent une belle acidité naturelle et une **expression aromatique précise**. Les sols se composent principalement de **calcaires serravalliens** et de **grès de Diano d'origine tortonienne**, conférant au vin tension et minéralité.

Depuis 2009, les vignes sont cultivées selon le **protocole biologique** mis en place par la famille Vajra. Ce soin s'inscrit dans la continuité du travail de Luigi et Fiorina Baudana. En témoignage de leur dévouement, après une grêle violente en 2008, le couple avait nettoyé à la main chaque grappe endommagée. Aujourd'hui, l'approche durable inclut le suivi actif de la biodiversité dans les vignes, les haies et les forêts alentour.

Vinification

Dragon 2024 est un **assemblage original** mené par le **Chardonnay**, complété par du **Sauvignon Blanc**, de la **Nascetta** et du **Riesling rhénan**. Ces cépages sont sélectionnés pour leur fraîcheur, leur complexité aromatique et leur aptitude à refléter les caractéristiques d'altitude.

Les vendanges ont débuté le **3 septembre 2024** et se sont étalées sur 18 jours, dans un millésime particulièrement exigeant, marqué par des pluies abondantes, une forte pression fongique et un épisode de grêle début août. Malgré ces conditions, les rendements ont été réduits mais la qualité du fruit récolté est restée **exceptionnelle**.

Les raisins entiers ont été **pressés en douceur**, avec un contact minimal avec les peaux. La fermentation, longue et à basse température, a permis de préserver la finesse. **Aucune fermentation malolactique** n'a été effectuée afin de maintenir la fraîcheur. L'élevage s'est déroulé sur lies fines avec peu de bâtonnage, jusqu'à la mise en bouteille le **25 février 2025**.

Alcool : 13,00 %

Composition: 40% Chardonnay,
40% Sauvignon Blanc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

LUIGI BAUDANA



Dragon Langhe Bianco 2024

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle brillant, d'une clarté cristalline.
- **Arômes** : Fleurs d'acacia et d'aubépine, pain chaud, agrumes exotiques, menthe fraîche, pierre concassée. Avec l'évolution, on découvre des notes de tarte au citron vert, abricot, pomme verte et une **minéralité tranchante**.
- **Palais** : Bouche vive, saline et savoureuse. La finale est longue, élégante, et révèle une complexité aromatique qui ne cesse de s'épanouir.

Le saviez-vous ?

L'étiquette du Dragon a été créée par **Gianni Gallo**, célèbre artiste piémontais. Elle symbolise **la volonté humaine de surmonter l'adversité** — une thématique particulièrement appropriée pour ce millésime 2024, qui a vu l'équipe persévérer dans sa viticulture biologique malgré des conditions climatiques extrêmes.

An error has occurred while processing HtmlTextBox 'htmlTextBoxLongDescWineParings':
An error occurred while parsing EntityName. Line 1, position 156.



Robert Parker (RP) : 91 Points (2024)

A blend of Chardonnay, Sauvignon Blanc, Nascetta and Riesling, the Luigi Baudana 2022 Langhe Bianco Dragon makes a very pretty appearance in the glass with brilliant luminosity. The wine plays its cards well with complexity, a tropical side with star fruit, minerality and sliced honeydew melon (the ripe side of the cut).



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 92 Points (2023)

The 2023 Langhe Bianco Dragon is mostly Chardonnay, with touches of Sauvignon Blanc, Nascetta and Riesling. Pear, white flowers and tangerine oil inflections grace this expressive, mid-weight Bianco. Creamy, silky contours wrap it all together. Baudana's Dragon has come a long, long way in recent years.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM