

TROPLONG MONDOT

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



MILLÉSIME 2001

GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées. Pratique de la saignée de 10 à 15 % sur différents lots pour la production de clairet. Durée de cuvaison d'environ 4 semaines. Le vin fin fut écoulé lot par lot pour la fermentation malolactique dans 100% de bois neuf (8 tonneliers différents) et y resta pendant 15 mois et demi pour le vieillissement. Pas de collage pour le Troplong Mondot, mais collage pour Mondot après essais.

LA CAMPAGNE 2001

2001 commença par une période hivernale excessivement arrosée et douce. Le débourrement eut lieu pendant la deuxième semaine de mars. Un beau mois de mai entraîna une floraison rapide et homogène sur la fin mai et le début juin. La première quinzaine de juillet fût pluvieuse. En août, la véraison fut tardive et hétérogène. A la mi-août, on assista à un retour de l'anticyclone chaud à caniculaire, sec. En septembre, les températures furent froides avec des précipitations normales. Cet hiver trop doux suivi d'un mois de juillet pluvieux engendra un millésime tardif : les vendanges eurent lieu du 4 octobre au 11 octobre 2001.

DÉGUSTATION

Proche du 2000, le 2001 est un vin harmonieux et élégant, aux arômes de fruits noirs, crème de cassis et réglisse. Charnu en bouche, savoureux, superbe de texture et de concentration, ses tanins sont amples et gourmands. Déjà équilibré et harmonieux, il peut être bu dès aujourd'hui ou gardé encore 5 à 6 ans.

SITUATION

LE VIGNOBLE DE TROPLONG MONDOT OCCUPE
33 HA SUR LE PLATEAU ARGILO-CALCAIRE
À L'EST DU VILLAGE DE SAINT-ÉMILION.

DENSITÉ DE PLANTATION

6.600 PIEDS / HA
5.600 PIEDS / HA

ASSEMBLAGE

85 % DE MERLOT
15 % DE CABERNET SAUVIGNON
ET CABERNET FRANC

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ANS

RENDEMENT 2001

26,6 HL / HA

PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 62.250 BOUTEILLES
MONDOT : 11.000 BOUTEILLES

DEGRÉ SUR ÉTIQUETTE

13,5°

SECOND VIN

MONDOT

PROPRIÉTAIRES

XAVIER PARIENTE
CHRISTINE VALETTE-PARIENTE

MAÎTRE DE CHAI

JEAN PIERRE TALEYSON

CHEF DE CULTURE

RÉMY MONRIBOT

RESPONSABLE COMMERCIALE

& MARKETING
MYRIAM RUER