

# TROPLONG MONDOT

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION



## SITUATION

LE VIGNOBLE DE TROPLONG MONDOT OCCUPE  
33 HA SUR LE PLATEAU ARGILLO-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

37 ANS

## RENDEMENT 2002

33,6 HL / HA

## PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 65.000 BOUTEILLES  
MONDOT : 11.000 BOUTEILLES

## DEGRÉ SUR ÉTIQUETTE

14°

## 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

## MILLÉSIME 2002

### GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

## VINIFICATION

Vinification traditionnelle en petites cuves inox thermorégulées. Pratique de la saignée de 10 à 20 % sur différentes cuves. Durée de cuvaison : 4 et 5 semaines. Le vin fin fut écoulé à 100% en barrique de bois neuf et en barrique de 1 vin pour le vin de presse. 8 tonneliers différents. Le vin resta en barrique pour le vieillissement pendant 17 mois. Soutirage à l'esquive de fût à fût selon dégustation. Assemblage définitif en fin d'élevage avant mise en bouteille. Collage après essais aux blancs d'œuf frais.

## LA CAMPAGNE 2002

Année globalement sèche et froide.

Les mois de janvier à avril offrirent des températures douces, soit 1 à 2°C au dessus des moyennes annuelles. Le débourrement fut en avance d'une semaine par rapport à la normale. En mai, les précipitations furent supérieures à la normale et les températures en baisse, ralentissant la floraison. Le mois de juin fut chaud et sec avec des précipitations sur les 4 premiers jours de la floraison qui entraînèrent le phénomène de coulure. Après un mois de juillet normal, le mois d'août fut très humide et froid. Cependant, un mois de septembre exceptionnel offrit un ensoleillement remarquable qui accéléra la maturation des raisins, qui avaient jusque là souffert de conditions plutôt défavorables.

Les vendanges eurent lieu du 4 au 12 octobre 2002, bénéficiant d'un été indien qui dura jusqu'à la mi-octobre.

## DÉGUSTATION

Très beau rouge pourpre. Le nez est net, intense, épicé et assez frais. Très belle entrée en bouche, dense et onctueuse, avec un bon équilibre fruit-bois-tanin. Il s'agit d'un vin bien équilibré, possédant une jolie gamme aromatique, parfumé et élégant. Excellent potentiel de garde.