

TROPLONG MONDOT

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

MILLÉSIME 2010

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION



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

87,5 % MERLOT
5 % CABERNET FRANC
7,5 % CABERNET SAUVIGNON

ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ANS

RENDEMENT 2010

32 HL/HA

PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 74 000 BOUTEILLES
MONDOT : 9 000 BOUTEILLES

DEGRÉ SUR ÉTIQUETTE

16°

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

PRATIQUES CULTURALES

Elles sont traditionnelles dans un cadre de lutte raisonnée (pas de désherbant, pas d'engrais chimiques,). Labour, taille bordelaise favorisant l'étalement de la végétation. Ébourgeonnage en vert au printemps. En juillet, effeuillage puis éclaircissage afin de permettre une maturation optimale du raisin. Vendanges manuelles avec dates de ramassage selon 3 critères : contrôles de maturité, dégustations des baies, différents terroirs de la propriété.

VINIFICATION

La vinification est faite en petites cuves inox thermo régulées. Vinification traditionnelle ou macération pré-fermentaire à froid. Remontages, délestages et pigeages. Durée de cuvaison de 21 à 35 jours avec ou sans levurage. Le vin fin a été écoulé par gravité, pour 100 % de la récolte en barriques neuves et le vieillissement en barriques a été de 14 mois. Soutirage à l'esquive de fût à fût. Assemblage définitif, en fin d'élevage, collage au blanc d'œuf après assemblage.

LA CAMPAGNE 2010

L'année 2010 a offert des conditions climatiques idéales. Le débourrement tardif eut lieu à partir du 29 mars, suivi d'une floraison étalée, qui a débuté le 26 mai, puis d'une véraison hétérogène et longue à partir du 31 juillet. L'arrêt franc de la croissance de la vigne a favorisé la maturation des raisins, donc leur concentration. Août fut chaud, avec des nuits fraîches, (amplitudes journalières autour de 14°C). Les mois de septembre et d'octobre ont offert un magnifique été indien chaud et sec. Les vendanges ont eu lieu du 4 au 6 octobre pour les jeunes merlots, du 13 au 16 octobre pour les merlots les plus âgés et le 28 octobre pour les cabernets, sous des conditions climatiques exceptionnelles. Les pellicules étaient épaisses, riches en composés phénoliques matures. La concentration en sucres et la richesse phénolique sont comparables, voire supérieures, à celle du millésime 2009. Les conditions de récolte ont été idéales, avec un état sanitaire irréprochable. Tous les éléments sont réunis pour un nouveau millésime d'exception d'une grande qualité et élégance.

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat profonde, léger liseré ambré. Nez riche, complexe aux notes de fruits noirs, nuances mentholées, notes fumées et réglissées. Bouche puissante, concentrée, pulpeuse, aux tanins gras et veloutés. Finale longue et généreuse. Un très grand vin de garde.