

TROPLONG MONDOT

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

MILLÉSIME 2011

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

89% MERLOT
9% CABERNET SAUVIGNON
2% CABERNET FRANC

ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ANS

RENDEMENT 2009

41 HL/HA

DEGRÉ SUR ÉTIQUETTE

14.5°

PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 81.000 BOUTEILLES
MONDOT : 28.000 BOUTEILLES

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

Suite à un repérage cartographié des terroirs, les techniques viticoles ont été revues et fortement améliorées. Elles sont aujourd'hui adaptées aux variations de nos sols et en adéquation avec nos terroirs : travail du sol, enherbement, jachère, protocole précis de replantation... Là un terroir nécessite l'enherbement naturel, ici le travail du sol nécessite un décompactage. La structure des sols et la maîtrise des vigueurs sont devenues une priorité, conduisant à l'arrêt complet des désherbages depuis plus d'une décennie. Un travail ponctuel de drainage est réalisé afin d'optimiser l'état sanitaire des pieds de vigne. Sur 4,60 hectares de vignes passés en viticulture biologique, la traction animale nous a paru évidente. Quatre chevaux de trait se substituent au travail mécanique des tracteurs. D'ici 2012, sept hectares et demi seront ainsi conduits. Ébourgeonnage en vert au printemps. Entre juin, juillet et août, effeuillage, éclaircissage puis contre-effeuillage afin de permettre une maturation optimale du raisin. Des vendanges réfléchies : le repérage cartographié a aussi permis d'adapter le remplissage des cuves et les dates de vendange au contexte de chaque terroir dans le but de mieux exprimer, dans chaque cuve, les caractères propres à chaque terroir.

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 85 % de la récolte en barriques neuves et y restera pour le vieillissement pendant 17 mois. Soutirage à l'esquive de fût à fût. Assemblage définitif, en fin d'élevage, pas de collage sur ce millésime. Filtration avant mise en bouteille.

LA CAMPAGNE 2011

L'année 2011 a offert des conditions climatiques particulières. Le débourrement précoce eut lieu à partir du 21 mars, suivi d'une floraison étalée, qui a débuté le 9 mai, puis d'une véraison hétérogène à partir du 13 juillet. Un printemps exceptionnellement sec suivi d'un été humide et frais. Puis un mois de septembre époustoufflant, avec un bel été indien (passages pluvieux localisés). Les vendanges ont eu lieu les 15 et 16 septembre pour les parcelles précoces de Merlot, puis du 19 au 28 septembre pour les Merlots plus anciens et le 5 octobre pour les Cabernets Franc et Sauvignon. Millésime du vigneron, excellent pour ceux qui ont joué le jeu de la patience ! Pour le vinificateur, 2011 est incontestablement une année de maîtrise technique. Vraisemblablement un grand millésime classique à Saint-Émilion.

DÉGUSTATION

Superbe présentation. Robe noire, profonde, liseré violette, nez puissant, vineux, racé aux notes de zéaïre, de menthol, de merrain frais et de fruits noirs. Bouche concentrée, voluptueuse aux tanins solides tonifiés par une belle fraîcheur. Très belle longueur, vive, et épicée, un très grand vin à fort potentiel de garde.