

TROPLONG MONDOT

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



MILLÉSIME 1989

GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

VINIFICATION

Les vinifications ont été marquées par des vendanges arrivant au cuvier à des températures très élevées, une richesse en sucres des moûts rarement atteinte dans l'ensemble du vignoble. La réussite des cabernets francs et des cabernets sauvignons est générale. Élevage en barrique à 54% de bois neuf.

LA CAMPAGNE 1989

Pour terminer la décennie 80, 1989 laissera un souvenir inoubliable dans toutes les mémoires. La précocité de la maturation et la richesse des raisins étaient exceptionnelles. Les conditions climatiques favorables depuis le début de l'année expliquent cette précocité. A part un mois d'avril frais et humide, les autres mois jusqu'à fin octobre ont été nettement plus chauds, plus ensoleillés que la moyenne des trente dernières années. Le débourrement a été en avance d'une dizaine de jours par rapport à la moyenne. Le mois de mai très chaud et très ensoleillé a permis un développement rapide de la végétation. Les premières fleurs ont été signalées vers le 20 mai. La demi-floraison a été fixée au 29 mai, soit 15 jours d'avance par rapport à la moyenne. Les mois de juin, juillet, août, ont été particulièrement chauds et ensoleillés. La demi-véraison a été relevée le 4 août, soit 16 jours d'avance par rapport à la moyenne des trente dernières années.

Dans l'ensemble, la vigne n'a pas souffert du manque d'eau. Septembre a été chaud, sec, ensoleillé. On a constaté une fois de plus, la nécessité d'attendre 110 jours après la floraison pour effectuer la récolte. Les vendanges ont eu lieu du 11 au 23 septembre avec arrêt le 15 et reprise le 21 septembre 1989.

DÉGUSTATION

Robe rubis-pourpre dense. Le nez possède des arômes de mûre, de cerise noire, de fumée et des notes de cacao. La bouche est savoureuse, très équilibrée et agréable par sa diversité aromatique. La structure est solide et la finale très longue. C'est un vin très élégant avec de la puissance, de la concentration et un caractère corsé.

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% MERLOT
15% CABERNET FRANC
ET CABERNET SAUVIGNON

ÂGE MOYEN DES VIGNES

45 ANS

RENDEMENT 1989

49 HL/HA

PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 136.460 BOUTEILLES
MONDOT : 24.980 BOUTEILLES

DEGRÉ SUR BOUTEILLE :

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