

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

90 % MERLOT
5 % CABERNET FRANC
5 % CABERNET SAUVIGNON

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ANS

RENDEMENT 2005

26 HL / HA

PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 65.000 BOUTEILLES
MONDOT : 11.000 BOUTEILLES

DEGRÉ SUR ÉTIQUETTE

14,5°

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

MILLÉSIME 2005

GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

PRATIQUES CULTURALES

Elles sont traditionnelles dans un cadre de lutte raisonnée (pas de désherbant, pas d'engrais chimique, pas d'insecticide) et les rendements sont maîtrisés. Culture parcellaire de la vigne. Labour, taille bordelaise de M. Cordeau (à 2 astes). Ebourgeonnage 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 traditionnelle et faite en petites cuves inox thermorégulées. Remontage ou délestage. Durée de cuvaison de 21 à 28 jours. Le vin fin a été écoulé pour 75 % de la récolte en barriques neuves. La fermentation malolactique s'est faite en barrique. L'élevage sur lies fines a duré 17 mois. Soutirage à l'esquive de fût à fût, déterminé par la dégustation. Assemblage définitif en fin d'élevage avant mise en bouteille.

LA CAMPAGNE 2005

Après un hiver rude et sec, des températures printanières plus douces ont influées sur la précocité du débourrement. En avril, un temps doux et humide, avec de belles journées ensoleillées, a favorisé la progression de la végétation. En mai et juin, une pluviométrie faible accompagnée d'un temps très sec et chaud offrent des conditions climatiques favorables au développement de la floraison. En juillet et en août, la forte chaleur s'est installée, avec un record de température au mois de septembre (37°C). A la mi-septembre, le retour des pluies arrive au moment idéal et permet aux raisins d'atteindre leur maturité optimale. Les vendanges, précoces, ont eu lieu du 22 au 29 septembre, sous des conditions climatiques exceptionnelles. Les premiers contrôles de maturité laissaient déjà deviner un millésime exceptionnel, s'inscrivant dans la lignée des plus grandes années.

DÉGUSTATION

Le Troplong Mondot 2005 présente une robe très sombre à reflets violets. Le nez est puissant et très complexe, épicé et fruité, il évoque, entre autres, la liqueur de cerise, la mûre et la truffe. La bouche offre aussi une grande complexité de saveurs, avec des notes de cassis, de prunes et de quetsches et dévoile une finesse rare, des tanins exceptionnels, racés et soyeux. La finale est d'une longueur remarquable. Un vin « mythique », dense et puissant, taillé pour une très longue garde.