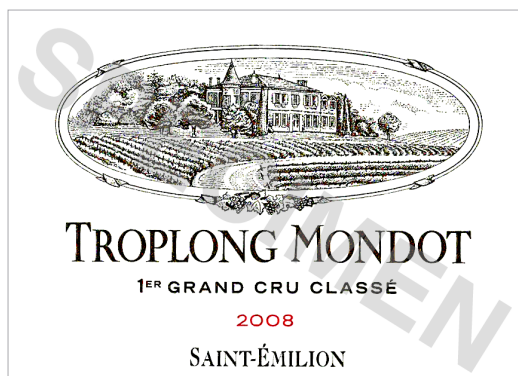


# TROPLONG MONDOT

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

## MILLÉSIME 2008

### 1<sup>ER</sup> 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

90 % MERLOT  
5 % CABERNET FRANC  
5 % CABERNET SAUVIGNON

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

30 ANS

#### RENDEMENT 2008

41 HL / HA.

#### PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 70 000 BOUTEILLES  
MONDOT : 27.000 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

#### 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 thermo régulées. Macération pré fermentaire à froid sur certaines cuves. Pratique des saignées non systématique. Alternance de remontages et de pigeages, à la demande. Durée de cuvaison de 25 à 30 jours selon les cuves. Températures inférieures à 30°C pendant la fermentation de façon à conserver le potentiel aromatique dû a un mois d'août sans grandes chaleurs. Les écoulages ont été faits entre le 4 novembre et le 25 novembre 2008. Le vin fin a été écoulé pour 95% en barriques neuves. La fermentation malolactique s'est faite en barrique. L'élevage sur lies fines a duré 14 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 2008

Le cycle 2008 a été marqué par des alternances de temps chaud en début d'année, puis froid dès le débourrement, avec un déficit pluviométrique, comblé par un mois de mai très arrosé, mais conforme aux normales, tout comme juin. Juillet, sec, et août, frais, ont préservé un potentiel aromatique important, complété par des conditions climatiques exceptionnelles en septembre et octobre qui ont contribué à une maturation progressive et intense des raisins, déjà bien préparés. Pellicules épaisses, matière colorante et tannins riches : un potentiel phénolique proche de 2006 et 2005. Les vendanges ont eu lieu du 9 au 21 octobre et le 1er novembre pour une parcelle de cabernet sauvignon. C'est l'année la plus tardive, avec 2007, depuis plus de vingt ans à Troplong Mondot. Vendange manuelle, mise en cagettes. Depuis cette année, un nouveau cuvier, avec des cuves tronconiques de petits volumes thermo régulées, permet une optimisation de la vendange.

#### DÉGUSTATION

Vin surprenant au regard d'une climatologie compliquée, caractérisé par une puissance et une profondeur dignes des plus grands millésimes du bordelais.