

TROPLONG MONDOT

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



MILLÉSIME 2009

1^{ER} 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). Labour, taille bordelaise de M. Cordeau (à 2 astes). 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 thermorégulées. Vinification traditionnelle ou macération pré-fermentaire à froid. Remontage, délestage et pigeage. Durée de cuvaison de 21 à 35 jours avec ou sans levurage. Le vin fin a été écoulé pour 100 % de la récolte en barriques neuves et y restera pour le vieillissement 15 mois. Soutirage à l'esquive de fût à fût. Assemblage définitif, en fin d'élevage avant mise en bouteille.

LA CAMPAGNE 2009

L'année 2009 a offert des conditions climatiques idéales. Le débourrement tardif eut lieu à partir du 23 mars, suivi d'une floraison précoce qui a débuté le 25 mai, puis d'une véraison à partir du 27 juillet, normale à précoce par rapport aux cinq dernières années. En mai, un orage de grêle a endommagé certaines parcelles de la propriété. Le stress hydrique, élément très qualitatif car il provoque un arrêt de croissance de la vigne et favorise la maturation des raisins, donc leur concentration, est survenu après la véraison et s'est accentué durant le mois d'août, avec un été particulièrement chaud et sec aux nuits fraîches. Les mois de septembre et d'octobre ont offert un magnifique été indien chaud et sec. Les vendanges ont eu lieu du 2 octobre au 10 octobre pour les merlots et le 20 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 2005. Les conditions de récolte ont été idéales, avec un état sanitaire irréprochable. Tous les éléments sont réunis pour un millésime d'exception d'une grande qualité et élégance.

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

86% MERLOT
10 % CABERNET SAUVIGNON
4 % CABERNET FRANC

ÂGE MOYEN DES VIGNES

30 ANS

RENDEMENT 2009

30 HL/HA

PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 75.000 BOUTEILLES
MONDOT : 8.500 BOUTEILLES

DEGRÉ SUR ÉTIQUETTE

15,5°

SECOND VIN

MONDOT

PROPRIÉTAIRES

XAVIER PARIENTE
CHRISTINE VALETTE-PARIENTE

MAÎTRE DE CHAI

JEAN PIERRE TALEYSON

CHEF DE CULTURE

RÉMY MONRIBOT

RESPONSABLE COMMERCIALE

& MARKETING

MÝRIAM RUER