



TROPLONG MONDOT

1^{er} Grand Cru Classé

Millésime 2007

Situation :

Le vignoble de Troplong Mondot occupe le plateau argilo-calcaire à l'est du village de St-Emilion.

Densité de plantation :

6 600 pieds/ha.

Encépagement :

- 90 % merlot,
- 5 % cabernet franc,
- 5 % cabernet sauvignon.

Age moyen des vignes :

35 ans.

Rendement 2007 :

27,5 hl/ha.

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 : contrôle de maturité, dégustations des baies, et prise en compte des 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 est écoulé pour 90 % de la récolte en barriques neuves. La fermentation malolactique s'est faite en barrique. L'élevage sur lies fines durera entre 12 et 24 mois.

Soutirage à l'esquive de fût à fût, déterminé par la dégustation. Assemblage définitif en fin d'élevage avant mise en bouteille.

CHEVAL BLANC - ANGÉLUS - BEAUSÉJOUR - BEAU-SÉJOUR BÉCOT - BÉLAIR - CANON - FIGEAC
FOURTET - LA GAFFELIÈRE - MAGDELAINÉ - PAVIE - PAVIE MACQUIN - TROPLONG MONDOT - TROTTEVIEILLE

Second vin :

Mondot.

Estimation de production après assemblage :

Troplong Mondot : 60 000 bouteilles.

Mondot : 11 000 bouteilles.

La campagne 2007 :

L'année 2007 a été marquée par des alternances de temps chaud et froid, pluvieux et sec, qui ont demandé un travail précis et intensif pour maintenir l'état sanitaire des raisins.

À partir du 1er septembre, la chaleur s'installe pendant plus d'un mois, et les raisins bien préparés bénéficient de bonnes conditions climatiques pour atteindre leur pleine maturité.

Les vendanges ont eu lieu du 9 au 19 octobre 2007. Ce sont les plus tardives depuis plus de vingt ans à Troplong Mondot. Elles ont été effectuées manuellement et ramassées en petites caquettes. Depuis cette année, une nouvelle ligne performante de réception de vendange a permis d'effectuer cinq tris successifs de la réception des raisins à la cuvaison. Ce procédé très sélectif a permis une optimisation de la vendange.

Dégustation :

Le Troplong Mondot 2007 présente une robe grenat très sombre.

Le nez offre des arômes de fruits noirs compotés et de subtiles notes boisées.

La bouche est riche, volumineuse, charnue, et les tannins sont fins et élégants.

C'est un vin racé, un millésime surprenant !

Propriétaires :

Xavier Parienté et Christine Valette-Parienté

Maître de chai : Jean-Pierre Taleyson

Chef de culture : Rémy Monribot

Chargée de communication : Stéphanie Libreau

Contacts :

Château Troplong Mondot – 33330 Saint-Emilion

Tél. : +33 (0) 557 553 205 - Fax : +33 (0) 557 553 207

E-Mail : contact@chateau-troplong-mondot.com

NOTES :
