



TROTTEVIEILLE

1^{er} Grand Cru Classé

Millésime 2007

Situation Géographique:

- Situé sur le haut du plateau de Saint-Émilion,
- Vignes orientées Sud-Ouest,
- Vignoble d'un seul tenant, clos de murs.

Sols et cépages :

Plateau calcaire couvert par une mince couche d'argile d'environ 30 cm.

- Cépages du vignoble : 50% merlot,
45% cabernet franc,
5% cabernet sauvignon.
- Densité moyenne du vignoble : 8 000 pieds / ha,
- Age moyen des vignes : 50 ans,
- Une parcelle de vignes franches datant d'avant le phylloxera (cabernet franc).

Conduite du vignoble :

- Taille Guyot double ou simple suivant les parcelles.
- Viticulture conduite en lutte raisonnée : traitements réduits, effeuillages, vendanges vertes, strict contrôle des rendements par parcelle.

Conditions climatiques :

- Hiver plutôt froid avec un peu de neige en janvier, février fortement arrosé.
- Débourrement de la vigne début avril.
- Le mois d'avril a été sans pluie et très chaud pour la saison, d'où un départ très rapide de la végétation qui fait un temps penser à 2003.
- Floraison précoce, mais étalée sur près de deux semaines.
- Été : juin frais et humide, juillet et août frais.
- Début de véraison fin juillet, étalée. Seconde moitié d'août, éclaircissages pour éliminer les grappes ou portions de grappes en retard.
- Septembre : très beau temps qui a permis de mettre en valeur de superbes cabernets francs et sauvignon.

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

Vendanges :

Les merlots sont ramassés à partir du 2 octobre et les cabernets ont été commencés le 9 octobre. La superbe qualité de la vendange a permis d'assurer un très beau millésime malgré l'adversité de l'année.

Vinification :

- Macération à froid pendant 4 jours, puis vinification longue (4 semaines) en laissant progressivement les températures remonter,
- Élevage : 100% barriques neuves.

Rendement - Assemblage :

Rendements :38 hl/ha – 1^{er} vin : Trottevieille : 29 hl/ha

Assemblage : - 62% cabernet franc
 - 35% merlot
 - 3% cabernet sauvignon

Deuxième vin : La Vieille Dame de Trottevieille (57% merlot, 39% cabernet franc, 4% cabernet sauvignon)

« Les Très Vieilles Vignes » : vignes très anciennes, non atteintes par le phyloxéra, 100% merlot (19 hl/ha)

Contact

Château Trottevieille Société - Borie Manoux
86, cours Balguerie Stuttenberg – 33300 Bordeaux Cedex
Tel : +33 (0) 556 000 070 – Fax : +33 (0) 557 874 861
EMail : domaines@borie-manoux.fr

NOTES :
