



## CHÂTEAU ROUGET 2009



2009 est une année où rien n'a manqué. Un été caractérisé par un bel ensoleillement, ni trop brûlant comme en 2003, ni trop rare, comme en 2007. Le printemps humide mais sans excès a permis à la vigne de constituer ses réserves hydriques pour toute la saison de pousse. A aucun moment de celle-ci, il n'y a eu d'excès climatiques préjudiciables à la qualité du millésime. La floraison a été très homogène, en un week-end tout était en fleur, ce qui était annonciateur d'une grande année. Le stress hydrique est arrivé assez tard dans la saison, et la véraison a été homogène dans toute la propriété. Les vins sont très intenses, d'une belle complexité, taillés pour une grande garde.

### TERROIR

Composé en surface de graves et d'argiles. Des croupes graveleuses côtoient des terrasses argilo-graveleuses. La composition des sols, alliée à une bonne exposition, procure toute la typicité, l'élégance et la finesse des vins de Château Rouget.

### ENCÉPAGEMENT

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Les vignes, âgées d'une quarantaine d'années en moyenne, sont plantées à une densité de 7500 pieds/ha.

### TRAVAIL DES SOLS

Griffages, labourages, enherbement, sélection massale minutieuse et lutte phytosanitaire raisonnée sont les maîtres-mots du chef de culture.

### VENDANGES

Vendanges manuelles en cagettes de 20 kg. Approche intra parcellaire pour garantir un niveau de maturité optimal. Tri sélectif à la réception sur double table et égrenage.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentation en cuves bois ou inox par parcelle puis élevage de 18 mois en barriques neuves (33%) et d'un vin.. Le collage est traditionnel, aux blancs d'oeuf frais.