



## CHÂTEAU ROUGET 2010



2010 est un très grand millésime pour le Château Rouget, d'une qualité comparable aux références absolues que sont les 1961 et 1947. La maturité est très régulière. Les acidités et les pH obtenus sont optimaux. Les terroirs ont su s'affranchir des conditions météorologiques pour obtenir un résultat qui allait au-delà de nos espérances.

La date des vendanges a été difficile à déterminer avec précision, la maturité phénolique étant dissociée de la maturité alcoolique. Les décisions furent complexes et angoissantes. Il y a eu une volonté de préserver l'équilibre et le fruit pour aller vers plus d'élégance encore qu'en 2009 et qu'en 2005. Au final, la récolte s'est faite en deux temps : à partir du 28 septembre pour les parcelles les plus précoces, et se sont poursuivies après le 10 octobre. Au 15 octobre, l'ensemble de la récolte était au chai avant la dégradation des conditions météorologiques.

### 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

Vinification 40% vendanges intégrales en fûts, 60% en cuves bois par parcelle puis élevage de 18 mois en barriques neuves (33%) et d'un vin. Le collage est traditionnel, aux blancs d'oeuf frais.

### NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté en septembre 2012)

D'une belle robe grenat, Château Rouget présente un nez à la fois expressif et raffiné. La bouche confirme cette élégance : le vin présente une matière



## CHÂTEAU ROUGET 2010



superbe, et des tanins raffinés l'accompagnent vers une très jolie finale. Une très belle expression d'un grand Pomerol qui allie une belle concentration et des tanins soyeux ! Taillé pour la garde, ce vin s'appréciera déjà d'ici 5 à 7 ans, et on pourra le laisser évoluer encore 15 à 20 ans. Le toucher velouté du merlot est ici sublimé par la belle minéralité du cabernet franc. Assemblés très tôt pendant l'élevage, ces deux cépages trouvent dans ce millésime le plus bel équilibre qui soit entre maturité et fraîcheur. La matière est superbe, les tanins sont très élégants.

