



CHÂTEAU ROUGET 2011



2011 a la terrible tâche d'arriver après les mythiques 2009 et 2010, mais réussit la performance de subjuguier les dégustateurs en jouant sur un tout autre registre. Le printemps fut très vite très chaud et très sec. Avec des températures d'avril supérieures à 30° certains jours, la floraison a été exceptionnelle. Le déficit hydrique a été une constante du millésime, obligeant à repenser la viticulture en laissant les sols mieux respirer et en limitant l'effeuillage. Il fallait garder de la fraîcheur dans le vignoble pour obtenir des raisins à parfait équilibre entre maturité phénolique et alcoolique. C'est à ce jeu que les merlots, dominants sur l'appellation Pomerol, avaient le plus à perdre. Mais une fois encore, le terroir du Plateau a pleinement joué son rôle de régulateur. Les vins ont une suavité et une finesse tout à fait surprenante.

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.