



CHÂTEAU ROUGET 2013



Durant tout le cycle végétatif, nous avons lutté contre les éléments, les maladies, les caprices de la vigne. Rarement les hommes de Rouget ont passé autant de temps à refaire ce que la pluie, les orages ou le vent avaient défait. Ainsi, le principe de viticulture élémentaire en 2013 fût le bon sens paysan. Il fallait savoir lire le ciel, comprendre les réactions de la vigne et anticiper les maladies sous peine de se faire sanctionner immédiatement.

Ereintés mais heureux du travail réalisé d'avril à septembre, nous avons débuté les vendanges début octobre avec nos merlots. A aucun moment l'état sanitaire de notre vignoble n'a dicté notre agenda, nous cherchions la maturité optimale. Notre approche des vinifications fût là aussi fondée sur le pragmatisme et la surveillance (cuvasions courtes, fermentations lentes, extractions douces).

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 2015)

Robe : Rubis intense avec des reflets pourpres.

Nez : Élégant, sur des fruits noirs avec des notes raffinées d'épices et de truffe.

Bouche : Se présente très délicatement dans le palais. De subtils arômes de fruits noirs, de prunes, vous tapissent les papilles tout en gardant une fraîcheur



CHÂTEAU ROUGET 2013



très vivifiante en fin de bouche.

Potentiel de garde : Si son potentiel de garde va clairement au-delà des 20 ans qui viennent, c'est dans 10 à 12 ans qu'il se montrera sous son meilleur jour.

