



CHÂTEAU ROUGET 2018



2018 : millésime de tous les contrastes.

Rarement la lutte contre le mildiou fut aussi intense. C'est grâce à un travail acharné dans la vigne, où la climatologie du printemps a alterné périodes pluvieuses et périodes chaudes - rendant l'atmosphère parfois tropicale - que ce millésime est né. L'absence de pluie de juillet à octobre, avec des températures en journée chaudes mais pas caniculaires et des nuits parfois fraîches, ont permis une maturité optimale des raisins. A Château Rouget, l'intensité de ce millésime 2018 se situe clairement dans la lignée des 2005, 2009, 2015, mais avec un supplément de belle acidité qui le fait tutoyer les 2010 et 2016. Né dans la douleur mais dégusté avec bonheur, Rouget 2018 marque un nouveau pas dans la progression constante de la propriété depuis quelques années.

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, 60% cuves bois

Elevage 30% bois neuf