

## LE CARILLON DE 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

Ce terroir d'argiles plus aériennes que celles des vignes de Château Rouget, combiné à la relative jeunesse du vignoble par rapport à celui du Grand Vin, résultent en une maturité des raisins plus rapide et confèrent au Carillon de Rouget la rondeur et le caractère gourmand qui le caractérisent.

### ENCÉPAGEMENT

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Les vignes, âgées d'une vingtaine 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-mot 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 inox par parcelle puis élevage de 18 mois en barriques d'un vin. Nous avons mis ce millésime en bouteille en jour fruit selon le calendrier lunaire, afin de permettre au vin de trouver rapidement sa pleine expression.

### NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté en septembre 2012)

Le vin présente une robe grenat, soutenue. Le nez est très expressif sur des notes de fruits noirs et de réglisse. La bouche est gourmande, marquée par la cerise noire mure, rehaussée de notes d'épices. Les tanins biens fondus lui donnent un côté suave et velouté, typique de Pomerol. Ce vin qui allie opulence et concentration à l'image du millésime, est équilibré par une belle fraîcheur en



## LE CARILLON DE ROUGET 2009

fin de bouche. Il se dégustera dans les dix prochaines années.

