

LE CARILLON DE ROUGET 2010



2010 est un très grand millésime pour Château Rouget, 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 au-delà de toute espérance. La date des vendanges a été difficile à déterminer avec précision, la maturité phénolique étant dissociée de la maturité alcoolique. Il y a eu une volonté de préserver l'équilibre et le fruit pour aller vers plus d'élégance encore qu'en 2009 et en 2005. Au final, la récolte s'est faite en deux temps : elle a débuté le 28 septembre pour les parcelles les plus précoces, et s'est poursuivie après le 10 octobre. Au 15 octobre, l'ensemble de la récolte était au chai avant les dégradations météorologiques.

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 Carillon de Rouget se distingue de son aîné. Plus évident d'approche dans son jeune âge, il possède une structure tannique à la fois élégante et délicate qui séduit immédiatement le palais. Le toucher est soyeux, la bouche est pleine,



LE CARILLON DE ROUGET 2010

sans exubérance, la finale est fraîche. C'est un vin d'une grande gourmandise qui, grâce à une jolie acidité, possède une bonne capacité de garde qui s'étend au-delà d'une dizaine d'années.

