

## LE CARILLON DE ROUGET 2011



2011 a la terrible tâche d'arriver après les mythiques 2009 et 2010. Ne pouvant rivaliser en puissance avec ses illustres prédécesseurs, ce millésime 2011 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 qui ont surpris les plus grands dégustateurs de Pomerol. Même jeune, ce millésime délivre un toucher de bouche extrêmement délicat et très ouvert.

### 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 & ÉLEVAGE

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 2013)



## LE CARILLON DE ROUGET 2011



Robe : Rouge rubis avec des reflets grenats.

Nez : Carillon de Rouget est un vin séduisant avec son nez intense et fruité.

Bouche : Il est délicieux en bouche avec des arômes de fruits rouges (cerises, prunes) et une acidité parfaite. La fin de bouche est persistante sur des notes de fruits rouges et des tanins soyeux très élégants et rafraîchissants.

Potentiel de garde: 10 ans

