

## LE CARILLON DE ROUGET 2012



Un millésime tout en contraste.

En effet, si la qualité de nos terroirs du Plateau de Pomerol a permis de produire des merlots absolument étonnants de complexité aromatique et de richesse tanique, les quantités de raisins ont été parmi les plus faibles que nous ayons récoltées depuis une dizaine d'années. Avec 32 hectolitres par hectare, Rouget 2012 sera donc rare mais précieux.

Et pourtant, ce millésime nous a créé quelques frayeurs. Le cycle végétatif de la vigne a débuté pendant une période météorologique compliquée où alternaient pluies et excès de températures (à la hausse comme à la baisse). Il a donc fallu se battre tôt dans la saison contre des vecteurs de maladies telles que l'oïdium ou le mildiou qui ne demandaient qu'à éclore. Un été chaud et sec s'en est suivi, ce qui a eu pour effet de concentrer et d'accélérer la maturité alcoolique, tout en ralentissant la maturité phénolique. Une fois encore, septembre a été déterminant. Les petites pluies du début du mois et le beau temps jusqu'au 10 octobre ont permis aux peaux des raisins de se retendre et aux équilibres acidité/maturité de donner des baies savoureuses et saines.

Avec 14 degrés d'alcool, notre millésime 2012 se situe dans la tranche haute de ce que nous produisons habituellement. Mais grâce aux tanins soyeux et à une belle acidité qui rend le vin croquant et digeste, l'ensemble trouve une harmonie certaine. Nous avons poursuivi notre politique de réduction de bois neuf en ne prenant des barriques que très légèrement toastées afin de laisser la pleine expression du fruit de nos cépages.

### 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



## LE CARILLON DE ROUGET 2012

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 2014)

Robe : Rouge rubis avec des reflets violets.

Nez : Séduisant avec des notes de cerise et myrtille, beaucoup de fraîcheur.

Bouche : Belle concentration de fruits rouges et noirs (cerise, prune) avec des tanins satinés tout en élégance. Rafraichissant et long en fin de bouche.

Potentiel de garde: 10 ans

