

LE CARILLON DE ROUGET 2013



Et si ce millésime, trop souvent décrié, allait finalement nous réserver de belles surprises pour faire de ce Rouget 2013 une exception ?

Certes, la Nature s'est jouée de nous pour rendre la tâche compliquée. Durant tout le cycle végétatif, nous avons lutté contre les éléments, les maladies, les caprices de la vigne. Rarement les hommes de Rouget ont passé autant de temps à refaire ce que la pluie, les orages ou le vent avaient défait. Jamais nous n'avions autant travaillé à pieds faute de pouvoir monter sur des tracteurs rendus trop périlleux par des sols souvent détrempés. Notre culture de la vigne, qui mélange les principes de la biologie, de la biodynamie mais surtout en 2013 du bon sens paysan, a beaucoup contribué à rendre nos raisins plus intéressants que d'autres. Il fallait savoir lire le ciel, comprendre les réactions de la vigne et anticiper les maladies sous peine de se faire sanctionner immédiatement.

Ereintés mais heureux du travail réalisé d'avril à septembre, nous avons débuté les vendanges début octobre avec nos jeunes merlots. A aucun moment l'état sanitaire de notre vignoble n'a dicté notre agenda. Nous pouvions attendre raisonnablement la maturité optimale que l'année permettait d'obtenir. Certes, nous ne rentrions pas des baies aussi nombreuses, gouteuses et structurées qu'en 2009 ou 2010, mais nous étions loin de la catastrophe annoncée.

Notre approche des vinifications fut donc là aussi fondée sur le pragmatisme et la surveillance de tous les instants. Des cuvaisons courtes, des fermentations lentes en raison de nos levures indigènes, des extractions douces, ce millésime 2013 est fragile, il ne fallait donc en rien le brutaliser.

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 2013

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 2015)

Robe : Rouge rubis aux reflets violets

Nez : Très élégant sur des fruits rouges et noirs

Bouche : Une belle attaque aux arômes de fruits mûrs, une texture soyeuse et des tanins rafraichissants. Finale de bouche longue et friande.

Potentiel de garde: 10 ans

