

LE CARILLON DE ROUGET 2014



2014 se présentait comme le millésime de tous les challenges.

Si la pression des maladies a été aussi intense que l'année précédente en raison d'une forte pluviométrie au début du printemps, le vent qui a soufflé pendant tout le mois de juin a permis à la végétation de sécher. Le passage de la fleur a donc été globalement homogène. Nous tenions ainsi un potentiel de récolte intéressant. L'été fut plus chaotique, mais le beau temps s'installa à partir du 26 août jusqu'à la fin des vendanges. L'amplitude thermique avec des matinées froides (7°C) et des après-midis chauds (26°C) a terminé l'affinage des tanins et la maturité des pépins. Cette arrière-saison estivale a permis de favoriser la concentration et l'homogénéité des raisins, donnant ainsi, une fois de plus, ses lettres de noblesse à ce millésime. Grâce à l'excellent état sanitaire de notre vignoble, nous avons pu donner nos premiers coups de sécateurs le 2 octobre pour les terminer le 14.

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 2016)

Robe : Rouge rubis soutenu



LE CARILLON DE ROUGET 2014



Nez : Expressif sur les fruits rouges et noirs mûrs à une légère touche épicée.
Bouche : Harmonieuse et généreuse avec une attaque suave mêlant les fruits rouges et le noirs, les tanins soyeux et une finale persistante.
Potentiel de garde: 10 ans

