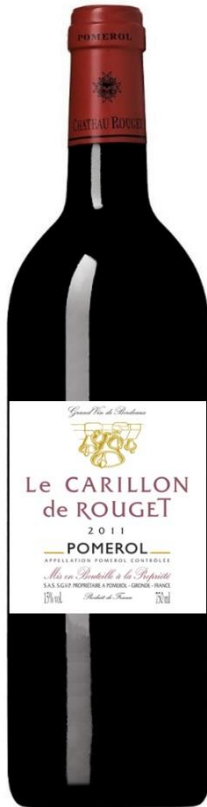




LE CARILLON DE ROUGET

POMEROL

2011



NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté en septembre 2013)

Le Carillon de Rouget Couleur pourpre intense avec des reflets grenat. Nez intense et épicé sur des arômes de cassis, de mûre, de prune et de menthol. Ample en bouche avec des notes très riches de prune, de fruits noirs et de vanille. Harmonieux et généreux. Légèrement minéral avec des notes grillées enrobées, des tanins tout en dentelle mais structurés et opulents. Finale persistante et complexe avec une bouche ample, révélant des notes de cardamome d'épices et une touche de chocolat.

Potentiel de garde: 15-20 ans

CHÂTEAU
ROUGET
POMEROL

4-6 ROUTE DE ST JACQUES DE COMPOSTELLE
33500 POMEROL

www.chateau-rouget.com

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°C 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

Composé en surface de graves, tantôt argileuses, tantôt sablonneuses. Des croupes graveleuses côtoient des terrasses argilo-graveleuses.

Ce terroir, au sous-sol plus sablonneux que celui des vignes de Château Rouget, combiné à la relative jeunesse des vignes par rapport au 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 parcellaire qui garantit un niveau de maturité homogène. Tri sélectif à la réception.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Fermentation en cuves inox par parcelle puis élevage de 18 mois en barriques d'un vin. Le collage est traditionnel, aux blancs d'œuf frais.