

# TROPLONG MONDOT

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION



## MILLÉSIME 1990

### GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Ecoulage: en cuve pour la fermentation malolactique. Mise en fût dans 70 % de barriques en bois neuf pour une durée d'élevage de 23 mois. Soutirage à l'esquive selon la dégustation. Assemblage final à la fin de l'élevage. Collage pour le second vin seulement.

#### LA CAMPAGNE 1990

La précocité de 1990 s'explique comme celle de 1989 par les conditions climatiques favorables du début de l'année jusqu'à la fin octobre. Le débourrement fut très précoce grâce à un hiver doux. Les derniers jours de mars et la plus grande partie du mois d'avril furent froids. Dans son ensemble, le mois de mai fut chaud, ensoleillé et moyennement humide. Les premières fleurs furent observées vers le 10, 12 mai dans les vignobles les plus précoces. Le mois de juin et les vingt premiers jours de juillet furent secs et moyennement chauds. Pendant cette période, les conditions climatiques furent moins favorables qu'en 1989 et 1982, années précoces. En revanche, fin juillet et août furent marqués par de fortes chaleurs. Les précipitations furent très faibles. La véraison fut à l'image de la floraison, lente et étalée. La date de demi-véraison est estimée au 6 août. Septembre chaud et ensoleillé fut moyennement arrosé.

La vendange a eu lieu du 20 septembre jusqu'au 2 octobre. Les vendanges étaient parfaitement saines et tous les cépages, même tardifs ont bien mûris, grâce à des conditions climatiques idéales, tant pendant la maturation que pendant les vendanges

#### DÉGUSTATION

Le Troplong Mondot 1990 exhibe une robe rubis/pourpre intense et riche, un bouquet pénétrant et complexe de fruits noirs, d'épices et de notes minérales. Il s'agit d'un vin concentré, un mélange de puissance, de finesse et de grâce, avec les tanins et la structure adéquats pour une très longue vie.

#### SITUATION

LE VIGNOBLE DE TROPLONG MONDOT OCCUPE  
33 HA SUR LE PLATEAU ARGILO-CALCAIRE  
À L'EST DU VILLAGE DE SAINT-ÉMILION.

#### DENSITÉ DE PLANTATION

6.600 PIEDS / HA  
5.600 PIEDS / HA

#### ASSEMBLAGE

85 % MERLOT  
15 % CABERNET FRANC ET  
CABERNET SAUVIGNON

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

45 ANS

#### RENDEMENT 1990

37 HL/HA

#### PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 110.000 BOUTEILLES  
MONDOT : 11.980 BOUTEILLES

#### DEGRÉ SUR ÉTIQUETTE

13,5°

#### SECOND VIN

MONDOT

#### PROPRIÉTAIRES

XAVIER PARIENTE  
CHRISTINE VALETTE-PARIENTE

#### MAÎTRE DE CHAI

JEAN PIERRE TALEYSON

#### CHEF DE CULTURE

RÉMY MONRIBOT

#### RESPONSABLE COMMERCIALE

& MARKETING  
MYRIAM RUER