

TROPLONG MONDOT

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



MILLÉSIME 2000

GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées. Pratique de saignées de 15 à 20 % selon les cuves. Durée de cuvaison : 18 à 24 jours. Essais : Micro oxygénation en fin de macération sur différentes cuves. Le vin fin est écoulé lot par lot en barriques neuves pour la fermentation malolactique. Durée de vieillissement en fûts de 17 mois. Assemblage définitif, en fin d'élevage avant mise en bouteille. Pas de collage, mais une filtration à la mise en bouteille.

LA CAMPAGNE 2000

2000 fût une année moyennement chaude avec un excédent d'ensoleillement et d'humidité. Avril chaud et très humide, « ébourgeonnage en vert », les mois de mai et de juin furent chauds et moyennement pluvieux. Au début juin, la floraison se passe bien et rapidement (vendanges vertes). Juillet frais et humide. Le début août fût chaud avec quelques précipitations, et la fin août très chaude (arrêt de croissance de la vigne).

Au mois de septembre, un beau temps chaud s'installe et offre des conditions parfaites pour une belle maturation.

Date de vendanges : du 25 septembre 2000 au 6 octobre 2000.

DÉGUSTATION

Millésime grandiose, à la robe rouge rubis profonde, aux arômes de fruits noirs abondants et de minéraux avec une touche florale. En bouche, une belle concentration, une trame veloutée et onctueuse et de la puissance qui n'entame en rien l'élégance. Quelques années de patience sont encore nécessaires pour ce vin voluptueux.

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 SAUVIGNON
ET CABERNET FRANC

ÂGE MOYEN DES VIGNES

45 ANS

RENDEMENT 2000

37,6 HL / HA

PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 86.000 BOUTEILLES
MONDOT : 19.000 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