

# TROPLONG MONDOT

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



## 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

80% MERLOT  
10% CABERNET SAUVIGNON  
10% CABERNET FRANC

## ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ANS

## RENDEMENT 2003

21 HL/HA

## PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 47 000 BOUTEILLES  
MONDOT : 3 000 BOUTEILLES

## DEGRÉ SUR ÉTIQUETTE

14°

## 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

# MILLÉSIME 2003

## GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Durée de cuvaison de 4 semaines en cuves thermorégulées de petits volumes. Pratique de la saignée sur 75 % des cuves. Le vin fin fut écoulé pour 100 % de la récolte en barriques neuves et y resta 16 mois. Soutirage à l'esquive de fût à fût. Assemblage définitif, en fin d'élevage avant mise en bouteille. Collage effectué après essais et dégustation.

### LA CAMPAGNE 2003

2003 fut l'année de la canicule, avec une petite récolte et une précocité historique. Ce fut le millésime des merlots des terres lourdes et froides et des cabernets non affectés par le stress hydrique !

De décembre 2002 à mai 2003, le débourrement fût en avance de 15 jours par rapport à la normale. Par la suite, la sécheresse s'installe, avec des précipitations inférieures aux normales saisonnières. En avril, on effectue l'ébourgeonnage en vert. La floraison, précoce, eut lieu fin mai. Le mois de juin fut pluvieux et concentré sur les 4 premiers jours avec des températures caniculaires supérieures de 3°C par rapport à la moyenne. Juillet fût similaire à juin, avec des pluies concentrées en fin de mois. On procéda aux vendanges vertes et à l'effeuillage. Août fût très sec, avec des températures supérieures à la normale de 5°C. Septembre fut très sec aussi, mais avec des températures saisonnières normales. Les différents stades de la vigne furent donc en avance toute l'année, promettant une récolte précoce.

Les vendanges eurent lieu du vendredi 12 au samedi 20 septembre 2003. Elles furent manuelles, avec un tri sélectif supplémentaire au cuvier.

### DÉGUSTATION

Robe rubis pourpre d'encre. Nez subtil et racé de fruits noirs avec des notes grillées et d'épices douces. Bouche charnue aux arômes de fruits mûrs et aux tannins veloutés. Une note mentholée finale donne un bel équilibre. Il se distingue par sa longue finale persistante dans la douceur. A garder au moins 10 ans.