

TROPLONG MONDOT

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



MILLÉSIME 2004

GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

PRATIQUES CULTURALES

Elles sont traditionnelles dans un cadre de lutte raisonnée (pas de désherbant, pas d'engrais chimique, pas d'insecticide) et les rendements sont maîtrisés. Culture parcellaire de la vigne. Labour, taille bordelaise de M. Cordeau (à 2 astes). Ebourgeonnage en vert au printemps. En juillet, effeuillage puis éclaircissage afin de permettre une maturation optimale du raisin. Vendanges manuelles avec dates de ramassage selon 3 critères : contrôles de maturité, dégustations des baies, différents terroirs de la propriété.

VINIFICATION

La vinification est traditionnelle et faite en petites cuves inox thermorégulées. Remontage ou délestage. Durée de cuvaison de 21 à 28 jours. Pratique de la saignée de 12 % à 26 %. Le vin fin a été écoulé pour 75 % de la récolte en barriques neuves. La fermentation malolactique s'est faite en barriques. L'élevage sur lies fines a duré 14 mois et demi. Soutirage à l'esquive de fût à fût, déterminé par la dégustation. Assemblage définitif en fin d'élevage avant mise en bouteille. Pas de collage nécessaire.

LA CAMPAGNE 2004

En début d'année 2004, le temps hivernal froid et sec s'est étendu jusqu'en mars et a entraîné un retard dans le débourrement. En avril, des alternances de journées ensoleillées douces et de journées pluvieuses fraîches ont influencé la progression lente de la végétation. En juin, le soleil et la chaleur favorisèrent une floraison explosive, exceptionnelle en quantité. Les mois de juin et de juillet furent les plus secs de ces quatre dernières années et offrirent des conditions hydriques favorables à l'approche de la véraison. Août alterna des journées chaudes et des rafraîchissements brutaux avec précipitations. En septembre, un temps exceptionnel, avec 40 mm de pluies normales saisonnières, permit aux raisins d'atteindre un bel équilibre entre fraîcheur et concentration. 2004 s'annonçait plutôt tardif et la vendange a eu lieu du 4 au 17 octobre 2004. Le millésime 2004 a bénéficié d'une situation climatique favorable à l'obtention de raisins de qualité.

DÉGUSTATION

Le Troplong Mondot 2004 laisse découvrir une robe sombre aux reflets violets. Le nez puissant et harmonieux est marqué par des notes épicées et florales mêlées aux fruits rouges, avec une touche réglissée. La bouche est souple et moelleuse, avec de la fermeté en milieu de bouche, une acidité fraîche, de beaux tannins veloutés et de la classe en finale. Avec de la matière et une belle maturité, le vin est puissant, mais surtout très équilibré. Un grand classique.

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 2004

46 HL / HA

PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 87.800 BOUTEILLES
MONDOT : 29.000 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