



CHÂTEAU
ROUGET
POMEROL

2019



Les millésimes en 9 ont toujours eu une saveur particulière pour les vigneron. Et c'est avec plaisir que nous constatons que ce 2019 ne déroge pas à la règle. Certes, il n'a pas été de tout repos et il a fallu composer avec des éléments climatiques chaotiques qui nous ont imposé, encore plus que par le passé, un travail de haute couture dans chacune de nos décisions. Après une floraison sans encombre début juin 2019, c'est un été très chaud, alternant périodes de grandes sécheresses et pluies bienfaitrices qui ont permis une maturité enthousiasmante de ces petites baies concentrées et juteuses aussi bien sur les Merlots que sur les Cabernets. Les vendanges ont débuté le 17 septembre, selon un protocole encore plus précis et minutieux qui nous permettait de ramasser les raisins à juste maturité au sein même de chacune des parcelles. Les vinifications intégrales ou en cuves bois ont été sans encombre avec, dès leurs débuts, une pureté du fruit et une finesse des tanins, qui nous ont subjugués. Ce sera sans aucun doute un grand millésime de Rouget.

TERROIR

Composé en surface de graves et d'argiles. Des croupes graveleuses côtoient des terrasses argilo-graveleuses. La composition des sols, allié à une bonne exposition, procure toute la typicité, l'élégance et la finesse des vins de Château Rouget.

ENCÉPAGEMENT

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Les vignes, âgées d'une quarantaine 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-mots du chef de culture.

VENDANGES

Vendanges manuelles en cagettes de 20 kg. Approche intra parcellaire pour garantir un niveau de maturité optimal. Tri sélectif à la réception sur double table et égrenage.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Alcool 14.5+%

Vinification 40% vendanges intégrales, 60% cuves bois

Elevage 30% bois neuf.

NOTES DE DÉGUSTATION

(dégusté en mai 2020)

La profondeur de la robe rubis nous indique un vin plein et généreux. Les fruits noirs se développent dès le premier nez et se combinent avec des épices douces très polices. La fraîcheur en bouche et la finesse des tanins rendent le vin très soyeux et on s'étonne d'une telle mâche en milieu de bouche. C'est un vin vivant qui appelle à se découvrir encore plus à chaque dégustation.