

Margaux



CHÂTEAU
LA TOUR DE MONS

2011



CHATEAU LA TOUR DE MONS
20, rue de Marsac
F-33460 Soussans
Tel +33 (0)5 57 88 33 03
contact@chateau-latourdemons.com

www.chateau-latourdemons.com

Président / *President*
Thierry Budin

Directeur Technique / *Technical Director*
Anne Le Naour

CHATEAU LA TOUR DE MONS

Cru Bourgeois

MARQUIS DE MONS

Second Vin

Second Wine



Millésime 2011

Pour la dixième année consécutive, la pluviométrie a été nettement déficitaire. L'hiver a été marqué par une pluviométrie proche de la normale et des températures très froides. Le printemps en revanche s'est montré exceptionnellement sec et chaud avec des températures quasi estivales et un ensoleillement exceptionnel. Les mois d'été nous ont offert la surprise d'un climat « automnal » frais et peu ensoleillé.

La saison viticole 2011 a donc été marquée par un climat « inversé », avec un début de cycle très sec suivi d'une période estivale plutôt humide. Une prise de risque mesurée a permis d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

Rappel historique

Le vignoble de La Tour de Mons couvre 58 ha d'un seul tenant dans la partie nord de l'appellation Margaux. Plusieurs générations se sont succédé sur ces terres depuis l'origine du château au XIII^{ème} siècle. De ces nombreux propriétaires, on retiendra Pierre de Mons, qui entre en possession du domaine en 1623 et lui donna son nom. Le domaine appartiendra à ses descendants jusqu'à la fin du XX^{ème} siècle.

La Tour de Mons accède au rang envié de Cru Bourgeois en 1866.

2011 Vintage

For the 10th consecutive year, rainfall was noticeably deficient. Winter was very cold with a fairly normal level of rain. Spring, on the other hand, was remarkably dry and warm, with summery temperatures and exceptionally high sunshine hours. Summer then offered an almost autumnal climate: rather cold with little sunshine.

The 2011 vintage is therefore influenced by an inverted climate: a very dry and warm spring followed by a rather humid and cool summer. Patience and controlled risk-taking produced perfectly ripe grapes from every plot.

Historical background

La Tour de Mons is a single-block vineyard covering 58 hectares in the northern part of the Margaux appellation. The origin of the château dates back to the 13th century. Amongst its illustrious owners have been Pierre de Mons, who acquired the property in 1623 and gave it his name. The estate belonged to his lineage until the end of the 20th century.

La Tour de Mons reached the envied rank of Cru Bourgeois in 1866.



Nos premières impressions

D'une belle expression aromatique, le château La Tour de Mons 2011 se présente avec une robe profonde aux reflets grenat.

La bouche est pleine, riche, accompagnée d'une trame tannique d'une grande finesse conférée par la très belle maturité des Cabernets Sauvignons.

Stades phénologiques

Floraison - Merlot : autour du 6 mai, Cabernet Sauvignon : autour du 20 mai
Véraison - Merlot : autour du 27 juillet, Cabernet Sauvignon : autour du 9 août

Vendanges

Merlot - 13 au 17 septembre
Cabernet Sauvignon - 19 au 24 septembre
Petit Verdot - 20 septembre

Vinification

Après des vendanges manuelles et un tri à la réception, les lots sont répartis par origine dans un cuvier inox permettant une sélection parcellaire rigoureuse. La fermentation alcoolique à basse température est lente ce qui permet un travail d'extraction en douceur. Les différents lots sont logés en barriques dès les écoulages. Le premier lot de Merlot est entonné le 10 octobre et les derniers lots de Cabernet Sauvignon fin novembre. Les presses sont soigneusement sélectionnées et assemblées dès le mois de janvier. L'élevage dure 12 mois en barriques de chêne Français : 40% de barriques neuves et 60% de barriques d'un vin.

Assemblage

50% Merlot / 45% Cabernet Sauvignon / 5% Petit Verdot



Our first impressions

La Tour de Mons 2011 shows great aromatic complexity with a deep garnet colour. The wine is full bodied with very delicate tannins, a result of perfectly ripe cabernet sauvignon.

Ripening phases

Flowering - Merlot: around May 6th, Cabernet Sauvignon: around May 20th
Véraison (colour change in berries) - Merlot: around July 27th, Cabernet Sauvignon: around August 9th

Harvest dates

Merlot - September 13th to 17th
Cabernet Sauvignon - September 19th to 24th
Petit Verdot - September 20th

Wine-making

Following hand-picking and careful selection of the grapes in the winery, the batches are placed in separate stainless steel tanks depending on their origin. Plot selection and traceability is thus meticulous. Low temperature fermentation over an extended period allows soft extraction. The first batch of merlot was run off into barrels on October 10th and the last batches of cabernet sauvignon late November. Press wine is carefully selected and blended in January. The wine will then age for 12 months in French oak barrels, 40% of which are new.

The blend

50% Merlot / 45% Cabernet Sauvignon / 5% Petit Verdot