

CHÂTEAU TRIMOULET



Famille Jean - Depuis neuf générations

La famille Jean occupe le Château Trimoulet depuis 1802. Pour la première fois dans l'histoire du cru, une femme est aux commandes. Cécile Jean, 30 ans, représente avec son mari David Dumont la neuvième génération familiale.

Pour ce millésime 2011, la vinification et l'assemblage ont été réalisés en collaboration avec David Suire et Nicolas Thienpont.

Although the Jean family have been at Château Trimoulet since 1802, a woman is in charge of this Saint-Emilion Grand Cru for the first time: Cécile Jean, thirty-year-old, ably assisted by her husband, David Dumont.

For this vintage 2011, vinification, aging and final blending have been down in collaboration with David Suire and Nicolas Thienpont.

Fiche technique 2011 Saint-Emilion Grand Cru

Superficie de la propriété : 17 ha.
Situation : coteaux nord de Saint-Emilion.
Densité de plantation : 6 500 pieds/ha.
Age moyen des vignes : 35 ans.
Assemblage : 80% merlot, 20% cabernet franc.

SOLS

Calcaire limoneux.
Argiles bleues calcaires.
Argilo-sableux sur molasse du Fronsadais.

VENDANGES :

Vendanges des merlots : du 14 au 28 sept.
Vendanges des cabernets francs : 5 oct.
Vendanges manuelles.
Table de tri : 8 personnes.

VINIFICATION

Vinification parcelle en cuve béton.
Remontage adapté à chaque lot.
Durée de cuvaison 30 jours.
Fermentation malolactique en cuve.

ELEVAGE

12 mois en barriques.
Entonnage les 31 janvier et 1 février 2012.
100% barriques (45% barriques neuves et 55% barriques d'un vin).
Pas de soutirage durant l'élevage en barriques.

PRODUCTION

Mise en bouteille : 9 et 10 septembre 2013.
Rendement : 40 hl/ha.
46 000 bouteilles.



2011 technical sheet Saint-Emilion Grand Cru

Vines area: 17 ha.
Location: Saint-Emilion North hills.
Vine density: 6 500 plants/ha.
Average age of the vines : 35 years old.
Blending: 80 % merlot, 20 % cabernet franc.

TERROIR

Limestone blue clay.
Sandy and clay on Molasse du Fronsadais.
Silty limestone.

HARVEST

Merlots: September 14 to 28, 2011.
Cabernets francs: October 5, 2011.
Manual picking.
Sorted table: 8 people.

VINIFICATION

Vinification in fonction of the soil.
Skin extraction decided upon on wine tasting.
Total maceration 30 days.
Malolactique fermentation in tank.

AGEING

12 months in oak barrels.
Put in barrels January 31, February 1, 2012.
100% barrels (45% of new barrels and 55% of one-year-old barrels).
No racking during ageing.

PRODUCTION

Bottling: September 9 and 10, 2013
Yield: 40 hl/ha.
46 000 bottles.

