

---

# TROPLONG MONDOT

---

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION

*Millésime 2013*

*1er Grand Cru Classé de Saint-Emilion*

## Situation

Le vignoble de Troplong Mondot occupe 33 hectares sur le plateau argilo-calcaire à l'est du village de St Emilion.

## Densité de plantation

6.600 pieds / Ha pour les plantations depuis 1992 à aujourd'hui

5.600 pieds / Ha pour les anciennes plantations

## Encépagement

90 % merlot

2 % cabernet franc

8 % cabernet sauvignon

## Age moyen des vignes

25 ans

## Rendement 2013

34 hl/Ha

## Pratiques culturales

Suite à un repérage cartographié des terroirs, les techniques viticoles ont été revues et fortement améliorées. Elles sont aujourd'hui adaptées aux variations de nos sols et en adéquation avec nos terroirs : travail du sol, enherbement spécifique des jachères, protocole précis de replantation...

- Là un terroir nécessite l'enherbement naturel, ici le travail du sol nécessite un décompactage. La structure des sols et la maîtrise des vigueurs sont devenues une priorité, conduisant à l'arrêt complet des désherbages depuis 20 ans.
- Depuis 15 ans, Troplong Mondot a mis en place un protocole de drainage sophistiqué pour pallier à l'hydromorphie des sous-sols de la propriété, afin d'optimiser l'état sanitaire de la vigne.
- Sur 6,50 hectares de vignes passés en viticulture biologique, la traction animale nous a paru évidente. Quatre chevaux de trait se substituent au travail mécanique des tracteurs. Le résultat ne s'est pas fait attendre : grâce aux nouvelles plantations en quinconce et à un moindre compactage des sols obtenu par cette traction animale, le vignoble respire mieux.
- Ébourgeonnage en vert au printemps

---

# TROPLONG MONDOT

---

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION

- Entre juin, juillet et août, effeuillage, éclaircissage puis contre-effeuillage afin de permettre une maturation optimale du raisin.
- Des vendanges réfléchies : le repérage cartographié a aussi permis d'adapter le remplissage des cuves et les dates de vendange au contexte de chaque terroir dans le but de mieux exprimer, dans chaque cuve, les caractères propres à chaque terroir.

## Vinification

La vinification est faite en cuves inox thermo régulées.

Vinifications intégrales en fûts de 600 litres thermo régulées (16 fûts).

Vinification traditionnelle ou macération pré-fermentaire à froid. Remontages, délestages et pigeages. Durée de cuvaison de 21 à 35 jours avec ou sans levurage.

Le vin fin a été écoulé par gravité, pour 85 % de la récolte en barriques neuves et y restera pour le vieillissement entre 12 et 24 mois. Soutirage à l'esquive de fût à fût. Assemblage définitif, en fin d'élevage, collage non systématique avant mise en bouteilles

Second vin : Mondot

## Estimation de production après assemblage

Troplong Mondot : non déterminée

Mondot : non déterminée

## La Campagne 2012 - 2013

Une campagne plutôt tardive avec un printemps pluvieux et froid et un mois de juillet sec et beau.

Millésime moyennement tardif.

Le débourrement eut lieu à partir du 29 mars, suivi d'une floraison qui a débuté le 6 juin, étalée dans le temps et hétérogène.

Véraison à partir du 14 août.

Les vendanges ont eu lieu du 27 septembre au 17 octobre.

Un millésime bordelais, de la rigueur, de la sélection au vignoble et au chai pour une belle réussite dans le contexte d'un millésime compliqué climatiquement.

## Propriétaires

Xavier Pariente

Christine Valette-Pariente

## Maître de chai

Jean-Pierre Taleyson

## Chef de culture

Rémy Monribot