CHÂTEAU
ROUGET
POMEROL

2021

Les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas. Après 3 récoltes solaires, le millésime 2021 se caractérise par une succession de malheureux évènements météorologiques et des rendements amputés.
Nous gardons tous en tête un douloureux épisode de gel les 7 et 8 avril, juste après un débourrement précoce. Puis un printemps humide, favorable aux maladies cryptogamiques. La pluviométrie estivale soutenue a également provoqué coulure et millerandage sur les vieilles vignes.
Quand la véraison a démarré fin Juillet, nous avons lancé les effeuillages et par la suite des vendanges en vert pour n'avoir que les grappes saines et mûres pour les vendanges, qui ont débuté le 28 septembre au Château Rouget, pour se terminer deux semaines plus tard.
Ce millésime si différent des précédents, nous a contraint à rester humbles et à prendre des décisions pratiques dans une urgence climatique.
Nous avons atteint, à force de travail, de bon sens et de patience, une belle maturité phénolique et nous constatons avec grande satisfaction que, malgré de petits rendements, Château Rouget 2021 sera grand : beaucoup de rondeur, des tannins généreux et une couleur rubis intense !

TERROIR

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

ENCÉPAGEMENT

85% Merlot, 15% 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 13%
Elevage 30% bois neuf.