

CHÂTEAU TRONQUOY - LALANDE



SAINT-ESTÈPHE

Millésime 2018

Caractéristiques générales du Millésime

Le millésime 2018 est marqué par des conditions climatiques atypiques. La qualité du terroir permet au vignoble de résister à la pression parasitaire particulièrement soutenue cette année. Les graves argileuses de nos sols atténuent les effets de la sécheresse de l'été, tandis que les températures élevées de fin de saison favorisent une belle concentration des raisins qui dévoilent, au chai, tout leur potentiel.

L'année 2018 débute en effet par un hiver pluvieux, l'un des plus humides depuis 30 ans, entraînant un débourrement de la vigne légèrement tardif.

L'instabilité orageuse du printemps favorise fortement l'apparition du mildiou. La réactivité permanente des équipes permet de préserver la qualité des grappes et de conserver de bons rendements. Seules certaines parcelles de merlot sont légèrement affectées par la coulure lors de la floraison.

La véraison arrive tôt, signe d'un millésime plutôt précoce. Elle se développe de façon relativement rapide et homogène.

Un début d'août caniculaire voit apparaître les premiers symptômes de contrainte hydrique sans effet de stress, grâce à la qualité des argiles profondes de notre terroir. La concentration des baies se fait lentement, de façon homogène. Les premières analyses de maturité laissent présager d'un grand millésime.

Les vendanges se déroulent dans de parfaites conditions. Au cuvier, la mise en place du tri optique nous accompagne dans la sélection du meilleur de la récolte. La conduite des vinifications dévoile une grande richesse des moûts. Couleur et structure viennent naturellement, nous conduisant à mener des extractions mesurées.

Dates de vendanges

Du 18 septembre au 4 octobre

Assemblage

Cabernet Sauvignon : **44%**, Merlot : **51%**, Cabernet Franc : **2%**, Petit Verdot : **3%**

Commentaires de dégustation

La robe, rubis foncé, est sombre et intense.

Le nez dévoile de belles notes de fruits noirs (cassis, mûre) accompagné de notes épicées et d'un boisé discret.

La bouche est ample et d'une belle complexité aromatique. Les tannins sont puissants mais soyeux. La longue finale, légèrement saline, est marquée d'un bel équilibre.

2018 est un très beau millésime qui révèle toute la richesse du terroir de Château Tronquoy-Lalande.