



CHÂTEAU ROUGET

POMEROL

2013



Et si ce millésime, trop souvent décrié, allait finalement nous réserver de belles surprises pour faire de ce Rouget 2013 une exception ?

Certes, la Nature s'est jouée de nous pour rendre la tâche compliquée. Durant tout le cycle végétatif, nous avons lutté contre les éléments, les maladies, les caprices de la vigne. Rarement les hommes de Rouget ont passé autant de temps à refaire ce que la pluie, les orages ou le vent avaient défait. Jamais nous n'avions autant travaillé à pieds faute de pouvoir monter sur des tracteurs rendus trop périlleux par des sols souvent détrempés. Notre culture de la vigne, qui mélange les principes de la biologie, de la biodynamie mais surtout en 2013 du bon sens paysan, a beaucoup contribué à rendre nos raisins plus intéressants que d'autres. Il fallait savoir lire le ciel, comprendre les réactions de la vigne et anticiper les maladies sous peine de se faire sanctionner immédiatement.

Ereintés mais heureux du travail réalisé d'avril à septembre, nous avons débuté les vendanges début octobre avec nos jeunes merlots. A aucun moment l'état sanitaire de notre vignoble n'a dicté notre agenda. Nous pouvions attendre raisonnablement la maturité optimale que l'année permettait d'obtenir. Certes, nous ne rentrions pas des baies aussi nombreuses, gouteuses et structurées qu'en 2009 ou 2010, mais nous étions loin de la catastrophe annoncée.

Notre approche des vinifications fut donc là aussi fondée sur le pragmatisme et la surveillance de tous les instants. Des cuvaisons courtes, des fermentations lentes en raison de nos levures indigènes, des extractions douces, ce millésime 2013 est fragile, il ne fallait donc en rien le brutaliser.

Elevé 18 mois en barriques, dont moins d'un tiers de neuves pour ne pas être trop marqué par le bois, avec peu de soutirages pour ne pas le fatiguer, et mis en bouteilles au mois de mai 2015, ce Rouget 2013 se présente très délicatement dans le palais. De subtils arômes de fruits noirs, de prunes, vous tapissent les papilles tout en gardant une fraîcheur très vivifiante en fin de bouche. Si son potentiel de garde va clairement au-delà des 20 ans qui viennent, c'est dans 10 à 12 ans qu'il se montrera sous son meilleur jour.

TERROIR

Composé en surface de graves, tantôt argileuses, tantôt sablonneuses. 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 caquettes 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 ÉLEVAGE

Fermentation en cuves bois ou inox par parcelle puis élevage de 18 mois en barriques neuves (33%) et d'un vin. Le collage est traditionnel, aux blancs d'œuf frais.

FAMILLE LABRUYÈRE

WWW.CHATEAU-ROUGET.COM