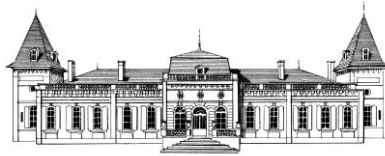


CHÂTEAU TRONQUOY - LALANDE



SAINT-ESTÈPHE

Millésime 2011

Caractéristiques générales du Millésime

Ce millésime restera marqué par une sécheresse importante.

D'abord le printemps fut exceptionnellement sec avec des conditions quasi estivales. La floraison a été très précoce, homogène et rapide.

L'été fut finalement plus frais, particulièrement les mois de juin et juillet avec très peu de journées chaudes. Le seul épisode chaud, voire caniculaire, a été enregistré les 26 et 27 juin où nous avons atteint les 40°C, causant des échaudages sur grappes non négligeables. La véraison a été quelque peu ralentie, toutefois les vendanges s'annoncent toujours précoces.

L'épisode grêleux du 1^{er} septembre a partiellement touché le vignoble, mais n'a pas causé de perte de récolte, ni de dégradation de l'état sanitaire.

Les sols de graves de Tronquoy-Lalande, avec leur fort taux d'argile, ont permis une fois encore de conserver une alimentation hydrique très satisfaisante pour la vigne.

Les maturités phénoliques de chaque cépage, en fonction de leur terroir et de leur implantation, ont été suivies et menées à leur optimum, tout en maîtrisant l'équilibre et le degré d'alcool final.

Les fermentations alcooliques ont été particulièrement rapides. Les extractions ont dû être maîtrisées, au cours des remontages, pour garder élégance et finesse des tanins, tout en conservant la structure du vin.

Dates de vendanges

3 septembre – 23 septembre

Assemblage

Merlot : 42%, Cabernet Sauvignon : 47%, Petit Verdot : 11 %

Commentaires de dégustation

Belle robe sombre et brillante, d'un rouge intense tirant sur le grenat.

Le nez déjà expressif, frais et épicé, allie finesse et élégance. Légèrement boisé, il s'accompagne de légères notes fruitées.

L'attaque en bouche est franche, tandis que le milieu de bouche, très équilibré, révèle des tanins fondus et agréables.

Très jolie finale, assez longue, souple et soyeuse.

Un vin plutôt élégant, facile à boire, qui reflète bien son terroir.