



Château de Rochemorin Rouge



Appellation Pessac-Léognan

Le Château de Rochemorin appartenait au XVIII^e siècle au philosophe, Charles Louis de Secondat, baron de Montesquieu, auteur des célèbres Lettres Persanes. Ce dernier se faisait volontiers l'ambassadeur de ces vins rouges auprès de ses amis, hommes de lettres ou notables, lors de ses nombreux voyages en Europe. Il louait alors leur belle complexité et les notes minérales au nez et en bouche, typiques de ces terroirs de Graves. Leur belle expression aromatique, leur bouche équilibrée et fine, leurs tanins fondus et fins en finale en font une valeur sûre de l'appellation, tout en restant à un prix abordable.

MILLÉSIME 2019



Météo

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

Date des vendanges

16 Septembre 2019

Assemblage

Cabernet Sauvignon 65% / Merlot 35%

Degré d'alcool

14.5%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

Couleur rouge sombre, de bonne profondeur, où virevoltent des reflets carmin foncé.

Nez

D'une belle intensité, assez frais, le nez libère de gourmandes notes de fruits rouges et noirs (framboise, cassis), auxquelles est associé un léger toasté.

Bouche

L'attaque est souple. On a une agréable sucrosité en bouche, une belle tension, de la rondeur, du gras... Tout est bien équilibré. Le boisé est élégant. Jolie longueur. On a un fruité agréable avec les notes très gourmandes de fruits rouges déjà perçues au nez, et quelques arômes de vanille. C'est un vin plein de charme, que l'on pourra déguster sur un lapin à la moutarde, une pintade au four ou bien encore un confit de canard.

ACCORDS METS ET VINS

- Viandes blanches
- Gibier
- Légumes
- Fromages
- Viandes rouges

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2023 - 2030

NOTATIONS ET AVIS DE LA PRESSE

JAMES SUCKLING - 07.01.2022

93 / 100

Beaucoup d'arômes de baies douces et de prunes avec un peu de terre humide et de champignon. Il est corsé avec une nature serrée et réservée. Beaucoup de structure, mais il est poli et équilibré. Merlot et cabernet sauvignon. À boire après 2025.

MARKUS DEL MONEGO - 10.12.2021

91 / 100

Couleur pourpre foncé avec des reflets violacés et un noyau presque noir. Nez expressif avec des notes de cassis, de vanille et de pain d'épice, et un subtil parfum de chêne. Sur le palais, bien équilibré avec des tanins mûrs, une fraîcheur distincte, un fruit distinct de cassis et de mûres mûres, bien structuré avec une très bonne longueur.

JANE ANSON - 11.01.2022

91 / 100

Un vin agréable dans la gamme Jacques Lurton, avec de la concentration et de la finesse, mais on pourra l'attendre quelques années après la mise en bouteille. Des notes de mûre et de truffe, ainsi qu'une mine de crayon plus serrée et des tanins fins.

VINOUS - 01.02.2022

91 / 100

Le Rochemorin 2019 est tout aussi convaincant qu'il l'était en barrique. De succulentes notes de cerise noire, de prune, d'épices, de réglisse et de menthol enveloppent le palais. Ce Pessac-Léognan juteux et de poids moyen est un véritable charmeur. Je préférerais le boire sur le côté jeune, tant que le fruit reste juteux. En 2019, Rochemorin marie si bien la richesse et l'énergie. (Antonio Galloni)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Surface en production

56,00

Type de sol

Graves profondes

Porte-greffes

101.14 - Riparia Gloire - 3909

Engrais

Fertilisation classique raisonnée

Densité de plantation

6 500 à 8 500 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes

20 ans

Type de taille

Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges

manuelles ou mécaniques avec système de tri automatisé à réception

LE CHAI

Fermentation

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc, macération : 3 semaines environ (suivant les millésimes et la maturité des tannins).

Température de fermentation

28 à 30°C

Malolactique

Oui

Elevage

Pendant 12 mois en barriques (30-40% neuves) avec soutirage trimestriel

Collage

Au blanc d'oeuf

Potentiel de vieillissement

Suivant millésime, s'exprime bien vers 3 ans, peut vieillir jusqu'à 10 et 20 ans.

DONNÉES LOGISTIQUES

EAN BOUTEILLE

3338836419107

TYPE EMBALLAGE

Carton x 6 bout. debout
Caisse bois x 6 bout.

CRD

oui
oui

EAN EMBALLAGE

3338836419145
3338836419138

POIDS EMBALLAGE

8,100 kgs
9,840 kgs

PALETTISATION (PALETTE EUR)

100 colis/pal. (4x25)
80 colis/pal. (8x10)



WWW.ANDRELURTON.COM