



CHATEAU TROTTE VIEILLE

Premier Grand-Cru Classé
Saint-Émilion Grand Cru

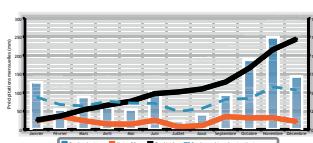
« UNE CLIMATOLOGIE SINGULIERE POUR UN MILLÉSIME INEDIT »

En mars, des températures variées retardent le débourrement par rapport à 2022. Le printemps est chaud et humide, favorisant le mildiou. Heureusement, une période ensoleillée permet une floraison sans problème. Les grappes sont bien fournies grâce à l'induction florale de l'année précédente. La nouaison se passe sans manque d'eau, donnant des baies généreuses. Cela annonce une récolte prometteuse pour les vignobles épargnés par le mildiou. Juin est chaud et pluvieux, tandis que juillet est sec, mais frais en seconde moitié. La véraison est étalée, préservant l'acidité et promettant des vins frais. Une vague de chaleur exceptionnelle après le 15 août tarde la maturation, mais sans altérer les arômes. En septembre, des orages locaux nécessitent une stratégie de vendange précise. Malgré tout, le millésime 2023 se distingue par des vins colorés, fruités, avec une belle structure tannique et une fraîcheur surprenante après vinification.

ENSOLEILLEMENT MENSUEL



PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE



AMPLITUDE THERMIQUE JOURNALIÈRE MOYENNE



CYCLE DE LA VIGNE

Débourrage 20 mars / Floraison 23 mai / Mi-véraison 10 juillet / Vendanges Merlots 8 au 16 septembre Cabernets 30 sept. au 4 oct.

TERROIR

Appellation : Saint-Émilion Grand Cru
Superficie : 12 ha
Elevage : 100% barriques neuves

DÉGUSTATION

“ La robe, brillante, est d'une belle intensité. La complexité, la précision et la grande délicatesse du bouquet, gelée de framboise, cassis, iris, nuances mentholées et fumées, signent l'origine de ce grand Trottevieille. L'attaque crémeuse et pourtant d'une étonnante fraîcheur évolue sur une texture compacte, extrêmement savoureuse. La finale procure une sensation de puissance et de moelleux. Beaucoup de race dans ce très grand vin. **”**

Axel Marchal, Valérie Lavigne, Docteurs en Oenologie

NOTES

98-99
JAMES SUCKLING

98
MARKUS DEL
MONEGO

96-98+
LISA PERROTTI
BROWN

96-97
BERNARD
BURTSCHY

96-97
ALEXANDRE
MA

95-97
COLIN
HAY

18.5
JACQUES
DUPONT

94-96
JEFF
LEVE

99-100
YVES
BECK

96
JEAN MARC
QUARIN

95-96
LA RVF

95
CHRIS
KISSACK

95
PETER MOSER
FALSTAFF

96-97
MICHAEL
GRIMM

97-98
TERRE DE VINS

97
GEORGINA
HINDLE

97-99
THOMAS
BOXBERGER

96
BETTANNE &
DESSAUVE

ASSEMBLAGE

53%
CABERNET
FRANC

44%
MERLOT

3%
CABERNET
SAUVIGNON

