

CHÂTEAU
TRONQUOY

Millésime 2020

A la vigne

Un millésime précoce, riche et équilibré

L'année 2020 a été marquée par des conditions climatiques très contrastées. L'hiver, particulièrement doux et humide, a entraîné un débourrement précoce dans la semaine du 15 mars.

Le printemps a alterné des températures douces, un bel ensoleillement et des épisodes de fortes pluies, avec un record de 77 mm entre le 10 et le 11 mai, provoquant l'apparition du mildiou à ce moment-là. Ces changements climatiques importants ont également eu pour conséquence un faible nombre de grappes, ce qui a conduit à des rendements inférieurs à la moyenne cette année.

Légèrement affectée par la coulure, la floraison s'est déroulée de manière rapide et régulière dans des conditions climatiques plus clémentes ; elle a atteint son apogée au cours de la dernière semaine de mai. Les premiers signes de maturation précoce sont apparus dès le 9 juillet. L'été sec et chaud a été marqué par deux vagues de chaleur fin juillet et début août. Les premiers symptômes de stress hydrique observés fin juillet ont été tempérés par les réserves hydriques du sous-sol argileux de notre vignoble, ainsi que par les pluies bienvenues de la mi-août.

Début septembre, le stress hydrique a fait perdre 10 à 12 % de poids aux baies, tandis que les pluies de fin septembre sont arrivées à point nommé pour permettre au Cabernet Sauvignon d'atteindre sa pleine maturité. Malgré la situation sanitaire, les vendanges se sont déroulées dans de parfaites conditions du 11 au 28 septembre. Une récolte très saine a été livrée aux chais. Dès le troisième jour, la vinification a commencé à nous offrir une belle concentration et une couleur intense. Nos vendanges intra-parcellaires nous ont permis d'identifier 16 lots représentatifs de nos terroirs. Historiquement, le Grand Vin est composé majoritairement de Merlot.



Commentaire de dégustation

Château Tronquoy 2020 dévoile une robe rouge sombre et intense.

Un nez charmeur, aux notes de fruits noirs confits et de torréfaction qui rappelle le chocolat et la vanille.

La bouche est enveloppante et présente des arômes de cassis, de mûre et de myrtille. Une belle matière soutenue d'une belle intensité. La fin de bouche est fraîche et longue.

Dates des vendanges

- Du 11 au 28 septembre

Assemblage

- Merlot : 52%
- Cabernet Sauvignon : 42%
- Petit Verdot : 6%

Indicateurs

- TAV/ABV : 13,5
- pH : 3,74
- AT/TA : 3,50
- IPT : 81

