



PROFIL ANALYTIQUE :

- Degré. : 13°20
- pH : 3.60
- Indice Polyphénol: 65

PRÉSENTATION :

Les origines du domaine remontent à 1719, mais c'est en 1838 qu'un certain Henry Delarozé, maire de Saint-Laurent, créa le vignoble sur le tènement de Trintaudon, magnifique mamelon de graves jusqu'alors inculte. En 1870, le Comte Ernest de Lahens présida à la destinée d'un domaine de 345 ha et fit construire le château de Trintaudon, surmonté de sa tour qui domine, tel un phare, un océan de vignes. Au fil de l'histoire Larose Trintaudon fut acquis par un grand d'Espagne, général de l'armée espagnole, le Duc Del Infantado, puis la famille Forner alors propriétaire de Camensac et Marques de Caceres. En 1986, Allianz entre en possession du domaine, l'un des plus grands vignobles du Médoc par sa superficie et sa production, fort d'une très belle notoriété et reconnu parmi les meilleurs crus bourgeois.

CETTE ANNÉE-LÀ :

Après un 1^{er} trimestre doux et normalement arrosé avec un débourrement enregistré 1^{ère} semaine d'avril assez conforme à la normale, un épisode de gel historique a lourdement frappé notre vignoble le 27 avril au matin avec des températures de l'ordre de -4 à -6°C. La perte de récolte à ce stade avait été estimée à 50%. En mai un temps chaud et sec a favorisé un début de floraison très précoce (10 jours d'avance) sur les parcelles non gelées. Pour les autres le retard enregistré a été de l'ordre de 3 semaines.

Les mois qui ont suivis ont été dans l'ensemble chaud et sec mais sans excès de température accélérant encore le cycle végétatif de la vigne pour laisser penser à une date de récolte parmi les plus précoces depuis 30 ans.

Les quinze premiers jours de septembre ont été très humides, avec des pluies régulières et un cumul de l'ordre de 80 mm mettant nos nerfs à rude épreuve. Les conséquences ont été très variables d'un vignoble à l'autre, du sud au nord du Médoc. Le type de sol, les pratiques culturales et le suivi quotidien de la maturité ont été des facteurs clés de réussite.

LES VENDANGES : Les Merlots ont été ramassés entre le 18/09 (pour les parcelles les plus précoces) et le 26 septembre, les Petits Verdots le 27 septembre et les Cabernets Sauvignons entre le 28 septembre et le 3 octobre.

VIGNOBLE :

- 155,5 hectares de vignes.
- **Sols :** Graves fines, sables de graves et argilo calcaire.
- **Densité de plantation :** 100% à 6 600 pieds par hectare.
- **L'âge moyen** des vignes est de 28 ans.

CÉPAGES :

- 47% Cabernet Sauvignon qui offre de la structure, des parfums et du fruit
- 47% Merlot qui offre de la rondeur et du gras
- 6% de Petit Verdot qui offre de la couleur, de la structure et de la fraîcheur.

ASSEMBLAGE :

- 41% Cabernet Sauvignon
- 47% Merlot
- 12% de Petit Verdot

VINIFICATION :

Traditionnelle avec une durée de cuvaison de 3 semaines. Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois (20% à 25% de fûts neufs).

NOTES DE DÉGUSTATION :

Dégustation avril 2017

Couleur rubis foncé d'une très belle profondeur. Les arômes de fruits rouges murs dominant tout en préservant une réelle fraîcheur aromatique et une grande pureté. La bouche est douce et fondante avec une structure tannique déjà bien enrobée. Une puissance bien maîtrisée et un modèle d'équilibre pour ce millésime plein et gourmand.

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING :
Primeurs 2017

89-90/100

WINE ENTHUSIAST :
Primeurs 2017

92/100