

SAINT-EMILION

1ER GRAND CRU CLASSE 2015

Château Troplong-Mondot



Situation : Son nom figure parmi les références incontournables des vins de la Rive Droite, de ceux qui font l'éclat et la réputation des vins de Saint-Émilion...

Il dresse son imposante silhouette au sommet de la Côte Pavie. Tranquille et paisible, il domine le plateau surplombant le vignoble de Saint-Émilion. L'aventure de

Château Troplong Mondot commence en 1745 lorsque l'abbé de Sèze dressera les premières pierres de l'édifice, au cœur du vignoble de Mondot. Le Château prendra le nom qu'on lui connaît aujourd'hui lorsque Raymond Troplong fait l'acquisition de la propriété en 1850 en y ajoutant son patronyme comme le voulait la tradition à l'époque. Depuis cette date clé, le domaine n'a cessé d'évoluer pour se hisser tranquillement au rang des plus grands vins de Saint-Émilion. Luttés, sacrifices, passion et énergie hors du commun... Tous ces efforts seront couronnés par l'obtention du titre de Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion.

Encépagement : 85 % Merlot, 13 % Cabernet-Sauvignon, 2% Cabernet-Franc

Terroir : Argilo-Calcaire sur la butte de Mondot.

Température de Service : 17 à 18°C. Oxygénation en carafe 3 h.

Potentiel de Garde : 2025 à 2030, voire davantage.

Observations : Le nez explosif porte en lui l'empreinte des grandes origines. Il déroule son amplitude sur des notes de fruits noirs concentrés (cassis, myrtille) et de fleurs (violette) dialoguant avec des notes de sous-bois. D'une attaque souple sur des tanins très nobles, la bouche faite de soie et de dentelle associe la fraîcheur et la densité. La finale est goûteuse, séveuse et de grande classe. On sent battre un cœur encore jeune pour des bonheurs durables. Difficile de rendre compte d'un tel délice avec des mots.

Quelques accords : Civet de Sanglier aux myrtilles, Pavés de cerf aux cèpes et girolles...

