



Mai 2014

Château Gazin Rocquencourt Blanc 2010 Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

Le millésime 2010 est marqué par ses contrastes climatiques. L'hiver fut sec et froid. Durant le printemps, nous avons eu une alternance entre soleil et pluie, je pense notamment à la première décade de Mai (38 mm) et 2° de Juin (70mm)
L'été est marqué par la sécheresse, seulement 51 mm sur 3 mois (Juillet 21 mm, Août 6 mm, Sept 24 mm)
Le débourrement a lieu début avril avec une croissance de la vigne sans à-coups ni arrêt avec une floraison fin mai début juin
Celle-ci aura du mal à se terminer, entraînant une hétérogénéité. L'éclaircissage et la météo furent essentiels pour corriger voir gommer ce manque d'homogénéité.
3 passages de vendanges en vert ont été nécessaires pour retrouver un raisin à maturité égal.
Concernant la maturité, comme à son habitude, septembre est venu terminer le travail, nous offrant 20 mm les 6, 7 et 8 septembre et continuant par un ensoleillement d'exception avec de bonnes températures jusqu'à 18 Octobre. Les premières vendanges de blancs à Gazin Rocquencourt furent calmes et sereines. Le millésime 2010 sera de qualité optimale.

Dates de récolte

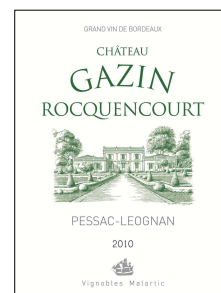
Sauvignon du 7 septembre au 23 septembre 2010

Assemblage

Sauvignon 100%

Fiche Technique

| | |
|-------------------------|--|
| Surface A.O.C. en blanc | 2,5 hectares |
| Encépagement | 100% Sauvignon |
| Géologie | Graves sur sous-sol calcaire et argile |
| Type de taille | Guyot double |
| Densité de plantation | 10 000 pieds / hectare |
| Rendement | |
| Vendanges | Manuelles |
| Cuverie | Fermentation en barriques et stabulation à froid |
| Elevage | Sur lies avec bâtonnage – Futs de chêne |
| Bois neuf | 35% |
| Durée d'élevage | 11 mois |
| Oenologues conseil | Michel Rolland et Athanase Fakorellis |



Dégustation

D'un beau jaune pâle, la robe est brillante et cristalline. Le nez, complexe, se développe d'abord sur les fruits exotiques et les agrumes puis, avec subtilité des arômes de truffe et de fruits blancs. La bouche, intense et ronde, renvoie à des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, une touche minérale, presque mentholée, le tout souligné par un très beau boisé et une grande fraîcheur. C'est ciselé, précis. La finale est superbement longue et élégante. Un très grand vin, dans toutes les dimensions.





Mai 2014

Château Gazin Rocquencourt Blanc 2010

Revue de Presse

James Suckling - jamesuckling.com - February 2013

92 *This white has a fabulous clarity and length to it with sliced pears, apples and freshness. Full body, with a lovely depth of fruit and crisp finish. Impressive length. Drink or hold.*

Robert Parker - erobertparker.com - February 2013

90 *A smoky, complex white Graves with notes of figs, honeysuckle and lemon butter, this medium-bodied wine is a very classic text-book Graves to drink over the next several years.*

Rolf Bichsel & Barbara Schroeder - Vinum - March 2013

15 *Spürbare Holzkomponente, gut eingebundene Säure, anhaltendes Bitterfinale. Modern, muss reifen. 2018 bis 2025.*

15 Boisé perceptible, acidité bien enrobée, longue finale sur de l'amertume. Un vin moderne, qui gagnera à attendre quelques années. 2013 à 2025.

Guide de la R.V.F des meilleurs vins de France 2014

Très joli blanc 2010 offrant du gras, des saveurs salines, des notes exotiques en finale.

Jancis Robinson - April 2011

Score 16 *Drink 2014 - 2018. Very racy and dry and serious. Lovely green fruit character. Limpid and convincing. Chewy finish.*