



October 2014

Château Gazin Rocquencourt Blanc 2013

Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

Un millésime tardif et exigeant, où l'adaptation des pratiques culturales a permis d'aborder les vendanges avec un vignoble en bon état sanitaire.

Malgré un printemps maussade, frais et historiquement humide, la fleur se déroule bien, homogène bien que tardive.

Heureusement, l'été est un des plus beaux de ces dernières années. Juillet et août sont très beaux, chauds et peu humides. Ces deux mois permettent de rattraper un peu le retard végétatif, mais la véraison, rapide et assez homogène, maintient cependant 15 jours de retard par rapport à un millésime classique. Fin août et début septembre sont dédiés aux 2° effeuillages ainsi qu'aux vendanges en vert (dont les ailes des cabernets) afin d'homogénéiser les maturités et de favoriser une bonne ventilation des grappes réduisant les risques de pourriture.

Les vendanges de blancs commencent le 26 septembre, suivies par les premiers Merlots 2 jours après. Fait exceptionnel ! Les Sauvignons donnent de beaux résultats. Grâce à une troupe de vendangeurs plus importante cette année (près de 100 au total), notre flexibilité est accrue face au timing qui s'accélère pour les merlots. Parfois plus fragiles, ils sont ramassés avec infinie précaution, jusqu'au 7 octobre.

4° millésime des Sauvignons de Gazin, qui se montrent très aromatiques avec un beau volume.

Dates de récolte

Sauvignon Du 26 septembre au 4 octobre 2013

Assemblage

Sauvignon 100%

Fiche Technique

Surface A.O.C. en blanc 2,5 hectares
Encépagement 100% Sauvignon

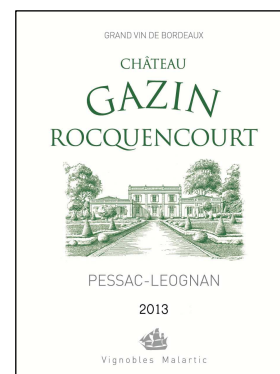
Géologie Lentilles d'argile sur sous-sol de graves
Age moyen de la vigne 5 ans
Type de taille Guyot double
Densité de plantation 10 000 pieds / hectare

Rendement 22 hl/ha

Vendanges Manuelles - Agriculture Raisonnée
Vinification Pressurage lent, stabulation à froid et fermentation en barriques

Élevage Sur lies avec bâtonnage, En fûts de chêne français - Bois neuf 40%
Durée d'élevage 11 mois

Cœnologues conseil Michel Rolland





October 2014

Château Gazin Rocquencourt Blanc 2013

Revue de Presse

Robert Parker - The Wine Advocate - August 2014

91-93 A *super dry white* made by the great red winemaking guru, Michel Rolland, yields were 22 hectoliters per hectare and the wine comes from an estate owned by the proprietors of Malartic Lagraviere, the Bonnie family from Belgium. Lots of honeysuckle, tangerine oil, pineapple and honeyed grapefruit notes are found in **this shockingly fairly priced beauty**. It should drink well for 10+ years

Philippe Maurange - La Revue du Vin de France - Juin 2014

Réussites. Un 100% sauvignon assez ample et expressif, de plaisir, avec une bouche parfumée, fraîche et délicate.

Jacques Dupont - Le Point - Juin 2014

15 Très frais, pêche jaune, gras, suave, note minérale, assez gourmand, persisté, racé.
O = 2015. G = 5 ans.

Jean-Marc Quarin - jeanmarcquarin.com - Mai 2014

14.5 Note plaisir 14.5 Couleur vert pâle. Nez fruité et vanillé. Bouche suave, fruitée au goût de fruits exotiques en finale. Corps moyen. C'est bon ! 2015 - 2020

Steven Spurrier - decanter.com - April 2014

16 - 86 Pale 100% Sauvignon Blanc, floral and clear, very expressive. Drink 2015 - 2028

James Molesworth - Wine Spectator - April 2014

88 - 91 Fresh and very racy, with green almond, verbena and white peach flavors and a long, tarragon-infused finish.