



Juillet 2015

# Château Gazin Rocquencourt Rouge 2005

## Appellation Pessac-Léognan

### Le Millésime

Après un hiver froid et sec, le printemps est doux et l'été très sec. Les températures relativement peu élevées et les nuits fraîches sont favorables à l'expression aromatique des futurs vins. Globalement, le millésime est marqué par sa sécheresse avec un déficit hydrique important (300 mm) sur toute la période estivale, renforçant encore la tendance historiquement sèche de l'année.

Les conditions climatiques clémentes permettent une croissance végétative régulière. Ainsi, la floraison débute tout début juin dans des conditions optimales. La climatologie a favorisé un état sanitaire parfait, accentué par les différents travaux en verts pratiqués sur les vignes. Les raisins rouges ont commencé leur véraison début août. Un beau millésime se prépare. Les pluies de la mi septembre permettent d'affiner la phase de maturité des rouges. Les vendanges se déroulent dans une atmosphère sereine, avec un raisin de qualité exceptionnelle. Des les premières fermentations, le millésime apparaît clairement comme un « Très Grand Millésime » !

### Dates de récolte

Merlot Du 26 septembre au 5 octobre 2005  
Cabernet-Sauvignon Du 10 octobre au 20 octobre 2005

### Assemblage

Cabernet-Sauvignon 65%  
Merlot 35%



### Fiche Technique

Surface A.O.C. en rouge	22 hectares
Encépagement	55% de Cabernet-Sauvignon 45% de Merlot
Géologie	Graves sèches et argileuses sur sous-sol de graves argileuses et de calcaire coquillé
Age moyen de la vigne	30 ans
Densité de plantation	Amenée graduellement à 10 000 pieds / hectare
Type de taille	Guyot double
Rendement	45 hl/ha
Vendanges	Manuelles
Cuverie	Cuves inox thermo régulées
Élevage	Traditionnel en fûts de chêne avec 40% de barriques neuves
Durée d'élevage	15 mois
Oenologues conseil	Michel Rolland et Athanase Fakorellis

### Dégustation

Couleur rouge foncé avec de beaux reflets noirs.

Le nez présente une bonne complexité de fruits frais et un boisé élégant. Le tout d'une bonne intensité. En bouche, l'attaque est vive. La bouche se développe un beau volume et un joli gras, des arômes de fruits rouges très plaisants avec des notes de moka et de chocolat noir. Le tout d'une belle complexité et intensité est supporté par une trame tannique élégante. Ce bel équilibre d'ensemble accompagne une finale, aromatique, d'une grande longueur.





Juillet 2015

## **Château Gazin Rocquencourt Rouge 2005**

### **Revue de Presse**

#### **Robert Parker.com - June 2015**

**93** *A brilliant wine from Gazin Rocquencourt, the 2005 has an inky purple color and a classic nose of graphite, black fruits, charcoal and spice. The wine is full-bodied and beautifully textured, with velvety tannin and superb concentration and purity. This is possibly the best Gazin Rocquencourt I have ever tasted. Drink it over the next 10-15 years.*

#### **Christelle Guibert - Mark O'Halleron - Decanter (UK) - December 2009**

**\*\*\*\*\*** *Expansive ripe and complex nose, with lovely fruit. Fresh, earthy and elegant, with plenty of ripeness and refreshing acidity. From 2013.*

#### **Guide Hachette des Vins 2009 - Septembre 2008**

**Coup de cœur du Guide Hachette 2008 \*\*\* (Vin exceptionnel) :** *Ce millésime, qui peut donc être considéré comme le premier de la nouvelle équipe, marque une progression qualitative spectaculaire. D'emblée, sa forte personnalité et son potentiel de garde s'expriment dans la teinte de sa robe, d'un grenat profond et brillant. Cette première impression est amplement confirmée par le bouquet où les arômes de torréfaction et d'épices se conjuguent avec les fruits très mûrs pour composer un ensemble d'une réelle intensité. Souple, dense, bien équilibré et porté par des tanins puissants et savoureux, le palais développe d'élégants arômes de raisin mûr et d'épices jusqu'en finale. Un vin racé qui commencera à se révéler pleinement dans huit ou dix ans*

#### **Gerbelle et Maurange - Les meilleurs vins de France à petits prix 2009 - septembre 2008**

**Note 17 :** *Cette bouteille déjà retenue dans notre dernière édition confirme son excellent niveau. Avec un an de vieillissement supplémentaire, la matière offre toujours une belle tenue en bouche et des tanins fondus dans un style plaisant et ample. Un vin à boire dans l'année avec ses fines notes boisées en finale et ses tanins fondus.*

#### **Guide GaultMillau 2009 - Septembre 2008**

**Note 16**

#### **Concours Mondial de Bruxelles 2008**

**Médaille d'Or**

#### **James Suckling - Wine Spectator -Tasting Report 2005 Bordeaux - March 2008**

**Score 89**

#### **Jancis Robinson.com - April 2006**

**Score 16 :** *Delicately exotic black fruits, hint of vanilla and spice oak, very fine-grained tannins, almost silky already. Moderate length. Elegant.*