



Septembre 2013

# Château Gazin Rocquencourt Rouge 2006

## Appellation Pessac-Léognan

### Le Millésime

L'hiver fut sec et froid ainsi que le début de printemps, exception faite d'un mois de mars doux et humide.

2006 fut un millésime un peu paradoxal avec un printemps marqué par des températures très fortes (+ 30 d° pendant plusieurs jours) suivi d'un été assez frais et moins ensoleillé que la moyenne puis un mois de septembre beau mais entrecoupé de quelques averses.

La végétation prend son envol avec les températures élevées de mai. Les premières fleurs sont visibles dès fin mai pour une mi floraison située début juin. Elle est homogène et rapide, ce qui laisse présager une belle récolte. La véraison se déroule dans de bonnes conditions, malgré les fortes chaleurs et les orages de juin et juillet. (fin juillet pour les blancs, et début août pour les rouges).

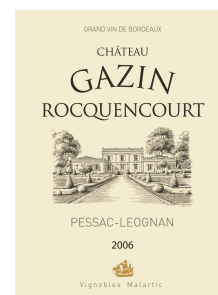
Avec un millésime un peu atypique notamment au niveau des températures, le travail réalisé à la vigne tout au long de l'année (effeuillage sur mesure et travail du sol...) et pendant les vendanges, nous a permis d'obtenir des raisins de très belle qualité dans un style très « classique bordelais ».

### Dates de récolte

Merlot	Du 18 au 26 septembre 2006
Cabernet-Sauvignon	Du 2 au 6 octobre 2006

### Assemblage

Cabernet-Sauvignon	55%
Merlot	45%



### Fiche Technique

Surface A.O.C.	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
Densité de plantation	Amenée graduellement à 10 000 pieds / hectare
Age moyen de la vigne	30 ans
Type de taille	Guyot double
Rendements	45 hl/ha
Vendanges	Manuelles
Cuverie	Cuves inox thermo régulées
Élevage	Traditionnel en fûts de chêne
Age des barriques	Renouvellement 40%
Durée d'élevage	18 mois
Cœnologues conseil	Michel Rolland et Athanase Fakorellis

### Dégustation

Le nez est complexe et intense, sur des fruits noirs bien mûrs. Après une attaque franche, la bouche s'ouvre avec beaucoup de rondeur et de souplesse sur un ensemble d'arômes fruités, puis se développe avec une jolie complexité sur des notes cuir, réglisse, fumées, avec un beau boisé discret. C'est un ensemble d'un bel équilibre avec des tannins élégants et enrobés. Un vin de belles dimensions, charmeur et élégant, type des beaux Pessac-Léognan.





Septembre 2013

## **Château Gazin Rocquencourt Rouge 2006**

### **Revue de Presse**

#### **Wine&Co.com - Avril 2012**

*Élégant, offrant des notes épicées d'herbes grillées et de cassis, ce millésime 2006 présente une riche extraction du fruit. Une acidité fraîche vient harmoniser le vin et supporter des tanins fermes et denses.*

#### **Cuisines et Vins de France - Septembre 2009**

*Une grande dame pleine de grâce à avoir absolument sur sa liste d'achats. Issu de la région des Graves dans le Bordelais, ce vin est complexe, d'une élégance remarquable, il donne à réfléchir. Racé, fin, mélodieux, des tanins de velours et des fruits purs, voici un Pessac dans toute sa splendeur. A savourer sur un filet de bœuf en croûte.*

#### **Guide Hachette - Edition 2010**

*Après le 2005 qui obtint un coup de cœur l'an dernier, la nouvelle équipe de ce cru a du affronter un millésime plus difficile pour sa deuxième année. Elle s'en est sortie avec les honneurs, comme le montrent la robe d'un rouge très foncé et le bouquet, qui mêlent harmonieusement le fruit et des notes boisées. Le palais charnu, étoffé par des tanins bien enrobés, fait preuve d'un bon équilibre. Seule la finale, demande encore deux ou trois ans pour se fondre*

#### **La Revue du Vin de France - Juin 2007**

**Note 13/15 :** *Nez de fruits noirs et de fumée, bouche profonde, dense, avec des tanins solides pour ce Pessac-Léognan au bon potentiel.*