



Septembre 2013

Château Gazin Rocquencourt Rouge 2007

Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

Après un printemps 2007 pluvieux et frais, un été marqué par sa pluviométrie et la douceur des températures, voire la fraîcheur, la splendide arrière saison est un vrai miracle, qui nous permet de rentrer nos raisins, à maturité parfaite, sous un soleil éclatant.

Avec ces conditions délicates, les maîtres-mots de ce millésime ont donc été la vigilance et la rigueur des travaux en vert, effeuillage précoce, vendanges en vert minutieuses et répétées jusqu'à trois fois sur une même parcelle, de façon à gommer l'hétérogénéité de la floraison.

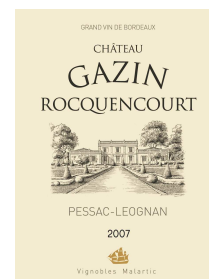
La superbe arrière saison a sauvé le millésime. Afin de profiter des jours de soleil, les vendanges des Merlots ont commencé tardivement le 1er octobre pour finir les Cabernets le 15 octobre.

Dates de récolte

Merlots Du 1^{er} au 9 octobre 2007
Cabernet-Sauvignon Du 10 au 15 octobre 2007

Assemblage

Cabernet-Sauvignon 55%
Merlot 45%



Fiche Technique

Surface A.O.C. en rouge	22 hectares dont 7 hectares en production
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 à double paroi / système gravitaire
Elevage	Traditionnel en fûts de chêne
Bois neuf	45%
Durée d'élevage	17 mois
Oenologues conseil	Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

La robe aux reflets rouge-carmen est soutenue. Ce 2007, fin et intense au nez, présente une bonne complexité de fruits rouges et noirs ainsi qu'un boisé élégant et fondu. L'attaque est vive et fruitée.

La bouche développe des arômes de fruits rouges très plaisants supportés par une trame tannique élégante et soyeuse. Ce bel équilibre s'accompagne d'une jolie finale aromatique, d'une belle longueur.





Septembre 2013

Château Gazin Rocquencourt Rouge 2007

Revue de Presse

Michel Bettane & Thierry Desseauve -Tastpro - Septembre 2012

15 *Vin avec de la structure, bouche de belle dimension, tanins imposants. A attendre.*

Neil Martin - eRobertParker.com - October 2011

85 *Tasted blind at the 2007 Bordeaux horizontal in Southwold. The Gazin-Rocquencourt 2007, which comes from the Malartic-Lagraviere stable, is a little smudged on the nose with touches of smoke and cedar, but insufficient fruit. Medium-bodied with abrasive tannins on the entry and then attenuated towards the mean finish. I have encountered better vintages than this. Tasted January 2011*

Pierre Guigui - GaultMillau - Janvier - Février - Mars 2011

Note 16.5 : *Un nez expressif aux arômes de fruits rouges et noirs d'une belle maturité, rehaussés de notes de grains de café et d'épices. La bouche se montre ample, élégante et ne manque pas de matière*

Southwold Tasting (via Vintex) - Janvier 2011

14,64 : *Dégusté ici pour la première fois, nous avons trouvé ce vin « harmonieux et équilibré », tout sur son « fruit de Cabernet un peu confit mais droit », avec un « tonus d'acidité » très marqué mais « sans aspérité ».*

Guide Gilbert & Gaillard - Septembre 2010

Note 89 : *Robe soutenue, reflets pourpres. Nez fin et profond mêlant fruits rouges et noirs nets à des notes boisées (vanille, moka) bien intégrées. Bouche aimable, soyeuse, fondue, dont on apprécie la souplesse. A déguster sur une viande blanche ou rouge.*

Score 89 : *Deep color with crimson highlights. Refined, layered nose combining clean red and black fruits nicely-integrated woody notes (vanilla, mocha). Enjoyable, silky, melted mouthfeel with nice suppleness. Served with white or red meat.*