



Octobre 2014

Château Gazin Rocquencourt Rouge 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^e 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.

L'adaptation des façons sur les Cabernets nous permet d'aborder sereinement les derniers jours de vendanges sur la 3^e semaine d'octobre : 50% entre eux sont ramassés après le week-end estival du 20 octobre, optimisant ainsi nos maturités !

Le millésime sera donc très Cabernet, pour un résultat qualitatif, grâce à une sélection drastique.

Les vins sont aromatiques, d'une grande pureté, ils montrent un beau fruit mur, une race et un très bel équilibre !

Dates de récolte

Merlot Du 28 septembre au 7 octobre 2013
Cabernet-Sauvignon Du 16 au 21 octobre 2013

Assemblage

Cabernet-Sauvignon 50%
Merlot 50%

Fiche Technique

Surface A.O.C. en rouge 19,5 hectares
Encépagement 55% de Cabernet-Sauvignon
45% de Merlot
Géologie Graves sur sous-sol de calcaire et d'argile
Densité de plantation 10 000 pieds / hectare
Age moyen de la vigne 15 ans
Type de taille Guyot double
Rendement 24 hl/ha
Vendanges Manuelles - Agriculture Raisonnée
Vinification Cuves inox thermo régulées à double paroi avec système gravitaire
Cuvaion Environ 25 jours - 28 à 30°C
Elevage Traditionnel en fûts de chêne français. 50% de bois neuf
Durée d'élevage En cours
Œnologues conseil Michel Rolland





Octobre 2014

Château Gazin Rocquencourt Rouge 2013

Revue de Presse

Robert Parker - The Wine Advocate - August 2014

88 - 90 A potential sleeper of the vintage from the Bonnie family (the same Belgian family that owns Malartic-LaGraviere and has done such a fabulous job there), this estate of approximately 30 acres is sandwiched between Haut-Bergey and Domaine de Chevalier. The final blend is equal parts Cabernet Sauvignon and Merlot, and the wine tips the scales at 13% natural alcohol. Only 56% of the crop made it into the final blend. Juicy, ripe, and seriously endowed, this 2013 offers up notes of tobacco leaf, charcoal, barbecue smoke and red and black currants. Medium-bodied, **supple and seductive**, it should drink nicely for 7-10 years.

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

Réussites. ...Agréable et élégant. Bonne structure.

Jacques Dupont - Le Point - Juin 2014

15 Fruits rouges, gelée de framboise, bouche ronde, opulente, large, un peu de prise de bois, belle matière qui va se fondre à l'élevage. O = 2017. G = 8 ans.

Antonio Galloni - vinousmedia.com - April 2014

90 - 92 *Gazin Rocquencourt is quite powerful for the year, but also appears to have enough density of fruit to balance out the tannins. Flowers, mint, and new leather notes abound in this expressive red. The 2013 finishes with notable energy and tons of character.*

Steven Spurrier - Decanter - April 2014

16 - 86 *Deep black fruits, slightly smoky oak, good structure, good future.*
Drink: 2017- 2024

James Molesworth - Wine Spectator - April 2014

86 - 89 *A light brambly edge pushes the modest core of plum and loganberry fruit, while star anise and mesquite hints chime in on the finish. This is lively and has some range, but remains a bite shy on stuffing.*

James Suckling - jameessuckling.com - April 2014

90 - 91 *A balanced, pretty wine with blueberry and blackberry character. Medium to full body with refined tannins and a fresh finish. Extremely well done.*