



Mai 2014

# Château GAZIN Rocquencourt Rouge 2011

## Appellation Pessac-Léognan

### Le Millésime

Un millésime de vigneron où sécheresse et précocité sont les éléments clés du millésime.

L'hiver doux et humide a laissé place à un printemps exceptionnellement sec jusqu'au 15 juillet où des pluies salutaires (50mm) ont permis à la vigne de s'alimenter. Cette année encore les pratiques culturales raisonnées (travail des sols intégral sans herbicide, ni insecticide) effectuées au domaine depuis plus de 10 ans ont permis de passer cet état de stress sans dégâts majeurs.

Le débourrement fin mars et la croissance de la vigne régulière amène une belle floraison mi mai. Face à la sécheresse de fin de printemps, les effeuillages sur-mesure sont parcimonieux, les éclaircissements précoces et nombreux, sont adaptés à l'enracinement de chaque pied afin de permettre à la vigne de continuer à développer ses fruits. La fin de véraison se situe autour du 10 aout.

Les travaux en verts, pratiqués mi aout, permettent de réguler et d'affiner les maturités en rouge.

Les vendanges, assez précoces, se déroulent sur une période ramassée mais dans de bonnes conditions, avec des raisins sains à parfaite maturité. Les blancs sont ramassés en nombreuses tries successives du 23 aout au 12 septembre, et les rouges du 13 au 27 septembre.

### Dates de récolte

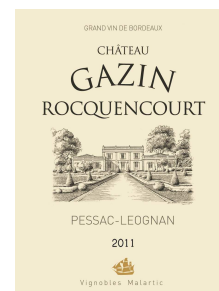
Merlot Du 13 au 23 septembre 2011  
Cabernet-Sauvignon Du 21 au 27 septembre 2011

### Assemblage

Cabernet-Sauvignon 55%  
Merlot 45%

### Fiche Technique

Surface A.O.C. en rouge 19,5 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 10 000 pieds / hectare  
Age moyen de la vigne 25 ans  
Type de taille Guyot double  
Rendement 20 hl/ha  
Vendanges Manuelles  
Cuverie Cuves inox thermo régulées à double paroi / système gravitaire  
Elevage Traditionnel en fûts de chêne avec 45% de bois neuf  
Durée d'élevage 20 mois  
Œnologues conseil Michel Rolland et Athanase Fakorellis



### Dégustation

Le nez est ouvert et frais sur des arômes de fruits rouges, framboises, mûres et notes mentholées. La bouche est onctueuse, pleine. Elle développe les arômes du nez avec souplesse. Un vin équilibré de structure raffinée et élégante.





Mai 2014

## Château Gazin Rocquencourt Rouge 2011

### Revue de Presse

#### **Robert Parker - erobertparker.com - April 2012**

**89 - 91 A sleeper of the vintage**, this under-the-radar Pessac-Leognan estate has turned out a beautifully concentrated, rich Graves offering notes of strawberries, jammy cherries, cedar and barbecue smoke. Loads of fruit and glycerin, soft tannins and adequate acidity make for a sexy claret to drink over the next 7-8 years.

#### **Steven Spurrier - Decanter - April 2012**

**16+\*\*\*** Fine cassis/tobacco leaf nose, good clarity and depth of fruit and quite tannic. Good future. Drink 2015-2022.

#### **James Suckling - JamesSuckling.com - April 2012**

**89 - 90**

#### **Fabian Barnes - In Vino Veritas - Juin - Juillet 2012**

**14+ Complexité - 16 Plaisir.** « Mes meilleurs crus ». Du fruit, une bonne chair croquante, juteuse, de la vinosité, une bonne longueur, un équilibre très plaisant, une certaine élégance.

#### **Jacques Dupont - Le Point Supplément Vins - Mai 2012**

**15.5** Terre humide, fruits noirs confits, onctueux, charnu, tanins gras, élevage marqué, note de réglisse, violette, riche, doit se patiner. O=2016 – G=10 ans.

#### **Rolf Bichsel - Vinum - June 2012**

**15** Würzig, massiv, hart, entspricht dem Jahrgang. 2017 bis 2024.

#### **Fabian Barnes - In Vino Veritas - Juin - Juillet 2012**

**14+ Complexité - 16 Plaisir.** « Mes meilleurs crus ». Du fruit, une bonne chair croquante, juteuse, de la vinosité, une bonne longueur, un équilibre très plaisant, une certaine élégance.

#### **Chris Kissack - The Wine Doctor - winedoctor.com - April 2012**

**14 - 15**