

# Château de Rochemorin Rouge

**Appellation :** Pessac-Léognan  
**Château :** Château de Rochemorin

Le Château de Rochemorin appartenait au XVIII<sup>e</sup> siècle au philosophe, Charles Louis de Secondat, baron de Montesquieu, auteur notamment des célèbres *Lettres Persanes*. Ce dernier se faisait volontiers l'ambassadeur des vins rouges de Rochemorin auprès de ses amis, hommes de lettres et autres notables, au cours de ses nombreux voyages en Europe, n'oubliant jamais de louer la belle complexité et les notes minérales au nez et en bouche de ceux-ci, typiques de ces terroirs de Graves. Leur belle expression aromatique, leur bouche équilibrée et fine, leurs tanins fondus et fins en finale en font une valeur sûre de l'appellation, tout en restant à un prix abordable.

**Surface en production :** 80,00 hectares

**Type de sol :**  
Graves profondes

<b>Porte-greffes :</b>	101.14 - Riparia Gloire - 3909
<b>Engrais :</b>	Fertilisation classique raisonnée
<b>Densité de plantation :</b>	6 500 à 8 500 pieds à l'hectare
<b>Age moyen des vignes :</b>	18 ans
<b>Cépages de la propriété :</b>	Cabernet Sauvignon 35%, Merlot 65%
<b>Type de taille :</b>	Guyot double avec ébourgeonnage
<b>Vendanges :</b>	manuelles ou mécaniques avec système de trie automatisé à réception
<b>Fermentation :</b>	En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc, macération : 3 semaines environ (suivant les millésimes et la maturité des tannins).
<b>Température de fermentation :</b>	28 à 30°C
<b>Malolactique :</b>	Oui
<b>Elevage :</b>	Pendant 12 mois en barriques ( 30-40% neuves) avec soutirage trimestriel
<b>Collage :</b>	Au blanc d'oeuf
<b>Potentiel de vieillissement :</b>	Suivant millésime, s'exprime bien vers 3 ans, peut vieillir jusqu'à 10 et 20 ans.
<b>Maître de chai :</b>	Laurent BOUTHONNIER



## Millésime 2011

---

**Style de vin :**

Riche et Puissant

**Météo :**

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

**Assemblage :**

Cabernet Sauvignon 60% / Merlot 40%.

**Œnologues Consultants :**

Denis DUBOURDIEU (Professeur à l' Institut d' Œnologie de Bordeaux) et Valérie LAVIGNE

## Commentaires de dégustation

---

**Apparence :**

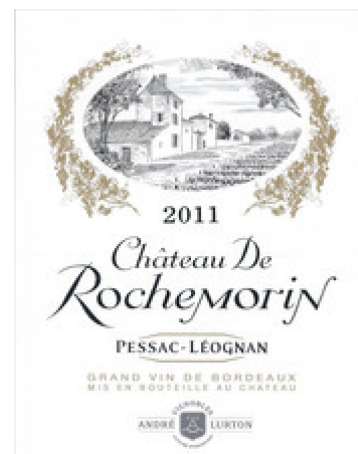
Presque noir, ce rouge grenat est le signe d'une grande concentration. 2011 est un grand millésime au château de Rochemorin.

**Nez :**

Le vignoble, restructuré par André Lurton, bénéficie d'un excellent ensoleillement et de pratiques culturales permettant une lente maturation du raisin. Les arômes fruités sont ainsi parfaitement préservés, et se révèlent dans le verre. Grâce au merlot, le 2011 est déjà ouvert et se livre avec élégance.

**Bouche :**

On retrouve cette finesse en bouche ; le palais est soutenu par des tanins souples. Les arômes de fruit persistent, bénéficiant d'une association gourmande avec des notes torréfiées, issues de l'élevage traditionnel en barriques. La finale, très équilibrée, se prolonge longuement. Elle tirera avantage d'un service avec un axoa de veau ou des côtelettes d'agneau. Filet de bœuf ou foie de veau seront aussi mis en valeur par le château de Rochemorin rouge 2011.



## Période de consommation

2013 - 2026



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France  
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

## Nos suggestions



Viandes  
blanches



Gibier



Légumes



Fromages



Salades  
composées



Viandes  
rouges

## Notations et avis

---

### Robert Parker : 01.03.2014 - Note : 88,00 / 100

Ce domaine, propriété de la célèbre famille d'André Lurton, a produit un 2011 à la robe dense, couleur rubis/violet, qui offre un bouquet séduisant de charbon, de cassis et de prune. Assemblage à parts presque égales de cabernet sauvignon et de merlot, ce vin au corps moyen et bien équilibré est une révélation de ce millésime, à déguster au cours des 10 à 12 ans à venir.

### Bettane et Desseauve : 01.04.2012 - Note : 14,00 / 20

Le fruit est particulièrement raffiné et expressif, la bouche offre une texture suave, des tanins ronds et beaucoup de fraîcheur



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France  
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)