

Château Troplong-Mondot

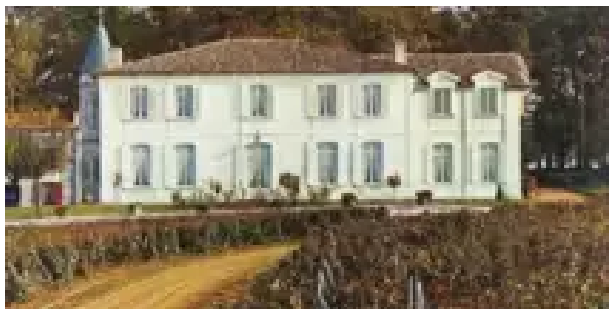
Appellation: Saint-Emilion

Premier Grand Cru Classé

Région: Bordeaux

Sous-région: Libourne

Propriétaire: Christine Valette - Xavier Pariente



Historique

Au XVIII^e siècle, le domaine de Pavie-Mondot, regroupant les vignobles actuels du château Pavie et du château Troplong-Mondot, appartenait à l'abbé de Sèze qui édifia en 1745 le château actuel. La famille de Sèze était l'une des plus prestigieuses de l'aristocratie terrienne girondine. Elle s'illustra

tout particulièrement en donnant à Louis XVI son avocat, Raymond de Sèze. Sous la direction de l'abbé, le vin de Pavie-Mondot prit place parmi les mieux cotés de Saint-Emilion. Mais le premier tiers du XIX^e siècle marqua, avec le partage du domaine, la fin de cette période fondatrice.

C'est en 1850, avec la venue du célèbre juriste et président du Sénat impérial, Raymond Troplong, que le domaine va trouver son unité actuelle qui n'a plus été modifiée depuis lors. Il va s'éprendre de Mondot, racheter plusieurs parcelles et constituer autour du château un domaine de 30 hectares. Il parvient à exploiter la grande richesse de Mondot et en tirer un vin de toute première valeur, que le fameux "Annuaire des Châteaux" de Féret classe, en 1868, à la seconde place pour Saint-Emilion. A son décès en 1869, son neveu Edouard Troplong, ancien magistrat au tribunal civil de Paris et maire de Saint-Laurent-des-Combes, lui succède. Avant de vendre le domaine, il lui adjoint le nom "Troplong" voulant que même après sa mort le président fût toujours chez lui à Mondot. C'est ainsi, sous cette nouvelle dénomination de "Troplong-Mondot", que Georges Thienpont, illustre négociant en vins à Etikhove en Belgique, devient le nouveau propriétaire en 1921. Suite à l'acquisition du château "Vieux Château Certan" en 1924 à Pomerol, il se voit obligé de vendre l'un des deux châteaux. Il abandonne Troplong-Mondot et cède le domaine en 1935 à Alexandre Valette, négociant de vins à Paris. Son fils Bernard, puis son petit-fils Claude lui succèdent à la tête de la propriété. Enfin, c'est l'arrière-petite-fille Christine Valette qui depuis 1980 a pris la gestion complète du domaine. Cette charmante jeune femme, aidée par son mari Xavier Pariente, est parvenue grâce à des années de travail et de savoir-faire à construire la légende du château Troplong-Mondot. Son vin obtient le rang de premier cru classé lors du classement de 2006 et maintenu dans le nouveau classement de 2012. Château Troplong-Mondot tombe en deuil et avec lui le monde du vin, Christine Valette-Pariente nous a quitté en mars 2014, à l'âge de 57 ans. Vigneronne talentueuse, elle élaborait des vins d'une grande gourmandise, puissants et racés. Une personnalité d'une grande aptitude, dame de coeur qui nous laisse le bon souvenir de son hospitalité.



Vignoble - Terroir

Dans une région où la plupart des propriétés ne dépasse guère 10 ha, Troplong-Mondot est avec ses 33 ha un des plus grands domaines de

Saint-Emilion. Situé à l'Est de la commune, son vignoble culmine à plus de 100 m. sur la butte de Mondot. Il couvre au Sud-Ouest le plateau dominant le village et au Sud, la côte abrupte jusqu'aux limites du château Pavie. C'est-à-dire qu'il bénéficie d'une très bonne exposition et de conditions parfaites pour un drainage naturel. Son épaisse roche calcaire sous la couche d'argile grasse et la nappe phréatique dans le sous-sol combinent pour assurer cette fertilité nécessaire aux grands crus. De là, le vin tire sa forte charpente et ses tanins énergiques. A ce sol argilo-calcaire, typique des crus de la côte à Saint-Emilion, se mêlent des fragments sédimentaires de silex et de calcaire. C'est peut-être à cette composante originale qu'on doit attribuer la robe splendide et la belle concentration de son vin.

Encépagement : merlot (80%), cabernet franc (10%), cabernet sauvignon (10%).

Les techniques viticoles ont été revues et fortement améliorées par un repérage cartographié des terroirs (vendanges réfléchies), ainsi que le passage à la viticulture biologique.

Densité de plantation : 5.600 à 6.600 pieds/ha. Age moyen de la vigne : 25 ans,

Rendement : 41 hl/ha, Chef de Culture : Rémy



Vinification - Elevage - Vins

De 2007 à 2008, le cuvier a été entièrement réadapté avec une ajout de 11 cuves en inox. Toutes ces cuves sont de capacité différentes, allant de 83 à 99 hl, et permettent d'écouler le vin par gravité. Chaque volume de cuve correspond à la production moyenne d'une parcelle. Elles sont dotées d'un système de

thermorégulation automatique. Ce qui permet d'appliquer une vinification parcellaire dans les meilleures conditions et apporte une plus grande aptitude lors de l'assemblage du vin, Le repérage cartographié permet de mieux déterminer les dates de vendange de chaque parcelle et ainsi d'adapter le remplissage des cuves afin de mieux exprimer, dans chaque cuve, le caractère propre à chaque parcelle.

La date des vendanges réfléchies : vers l'époque des vendanges, fin septembre, des prélèvements de raisins sont effectués dans chaque parcelle plusieurs fois par semaine. Après analyse, on obtient une cartographie parfaite de l'état de maturité de tout le domaine. La date de la récolte peut alors être fixée avec précision. Les raisins sont coupés exclusivement à la main et transportés pour qu'ils arrivent intacts en cuverie et déversés dans l'éraffloir. Ils vont d'abord subir l'égrappage (ou éraflage) total qui consiste à égrener les grappes, afin d'éliminer la rafle qui contient des tanins astringents et râpeux souvent indésirables. Ensuite, ils vont se répandre sur la table de tri vibrante qui est placée après l'éraffloir pour éliminer en partie les pétioles et les bouts de rafle restants dans la vendange. Suite à des millésimes plus compliqués, comme en 2011, le choix a été adopté pour **la**

trieuse optique.

La vinification est faite en petites cuves inox thermo régulées. Vinification traditionnelle ou macération pré-fermentaire à froid. Remontages, délestages et pigeages. La durée de cuvaison est de 21 à 35 jours avec ou sans levurage. La fermentation malolactique se fait en barriques de chêne. Le vin fin est écoulé par gravité en barriques de chêne dont 85% de bois neuf et barriques d'un an de vin pour le restant. Il y restera pendant 17 mois tout le long de son élevage avec soutirage tous les 3 mois. Collage au blanc d'oeuf avant mise en bouteilles ou filtration.

Depuis 1985, un second vin est commercialisé, issu de certaines parcelles ou certaines barriques à l'intérieur même du grand cru classé et élaboré avec les mêmes soins.

Production moyenne annuelle :

château Troplong-Mondot : 100 000 bouteilles.
Second vin: Mondot : 40 000 bouteilles.
Maitre de chai: Jean-Pierre Taleyson.
Marketing: Myriam Ruer.



Réception au château avec « **Les Belles Perdrix** »

Avec un oeil sur l'oenotourisme, un restaurant a été ouvert sur la propriété en 2012. Attenant au chai. dans un cadre raffiné et luxueux, quarante couverts sont dressés autour d'une immense cheminée ou vous pouvez vivre l'art du vin et de la gastronomie. Dès les beaux jours, la terrasse surplombant les coteaux de vigne et la vallée de la Dordogne vous accueille pour un moment de quiétude gourmande, en vous offrant une vue spectaculaire sur le

village de Saint-Emilion, Le libre court et la créativité de leur cuisine gastronomique met en valeur la passion des vins et les produits du terroir.

La Maison des Vignes

Cette charmante maison d'hôtes a ouvert ses portes en 2010. Une auberge, située sur la butte de Mondot, surplombant le village pittoresque de Saint-Emilion, dans une ambiance campagne chic. En automne, le coin du feu vous accueille avec une boisson tandis qu'en été, c'est au jardin avec la piscine que vous pourrez déguster.

Voir la géolocalisation ► **château Troplong-Mondot**

Château Troplong Mondot
33330 Saint-Emilion
Tél : +33 05 57 55 32 05
Fax : 05 57 55 32 07
Contactez par email
Site internet

