



PRÉSENTATION :

Les origines du domaine remontent à 1719, mais c'est en 1838 qu'un certain Henry Delaroze, maire de Saint-Laurent, créa le vignoble sur le tènement de Trintaudon, magnifique mamelon de graves jusqu'alors inculte. En 1870, le Comte Ernest de Lahens présida à la destinée d'un domaine de 345 ha et fit construire le château de Trintaudon, surmonté de sa tour qui domine, tel un phare, un océan de vignes. Au fil de l'histoire Larose Trintaudon fut acquis par un grand d'Espagne, général de l'armée espagnole, le Duc Del Infentado, puis la famille Forner alors propriétaire de Camensac et Marques de Caceres. En 1986, Allianz entre en possession du domaine, l'un des plus grands vignobles du Médoc par sa superficie et sa production, fort d'une très belle notoriété et reconnu parmi les meilleurs crus bourgeois.

CETTE ANNÉE-LÀ :

Après un hiver plutôt doux et humide, nous observons le début du débourrement fin mars début avril et un éclatement total des bourgeons fin de la première décennie d'avril soit environ 7 à 10 jours d'avance par rapport à 2013 et sensiblement à la même date qu'en 2012. Les mois de mai, juin, juillet et août ont été anormalement arrosés et frais faisant passer le vignoble d'une situation de précocité normale par rapport à la moyenne décennale à un retard végétatif de 10 à 12 jours fin août. Puis vint le mois de septembre avec son été indien, ses températures supérieures à celles du mois d'août, sa pluviométrie extrêmement faible et son vent d'Est permettant aux raisins de se concentrer. En l'espace de 3 semaines, tous les paramètres analytiques de contrôles de maturité des raisins ont très fortement augmentés par phénomène de concentration.

DÉBUT DE VENDANGE : 30 septembre

VIGNOBLE :

- 165 hectares de vignes.
- **Sols :** Graves fines, sables de graves et argilo calcaire.
- **Densité de plantation :** 100% à 6 600 pieds par hectare.
- **L'âge moyen** des vignes est de 28 ans.

CÉPAGES :

- 47% **Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit
- 47% **Merlot** qui offre de la rondeur et du gras
- 6% de **Petit Verdot** qui offre de la couleur, de la structure et de la fraîcheur.

ASSEMBLAGE :

- 45% **Cabernet Sauvignon**
- 51% **Merlot**
- 4% de **Petit Verdot**

VINIFICATION :

Traditionnelle avec une durée de cuvaison de 3 semaines.
Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur rubis foncé avec quelques reflets pourpres, encore très jeune. Nez de chocolat noir, de moka avec beaucoup de gourmandise. La bouche est puissante avec des tanins serrés d'une très grande précision. Très belle longueur avec une persistance aromatique remarquable. Très grande pureté de l'ensemble.
A décanter 1 heure avant le service
A déguster d'ici 2024/2028

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS



91/100

JAMES SUCKLING.COM

91/100



91/100

NEIL MARTIN



16/20



CONCOURS MONDIAL DE
BRUXELLES 2017
SILVER MEDAL

GUIDE HACHETTE DES VINS 2018 :
1 étoile