TROPLONG MONDOT, Saint-Émilion 1er grand cru classé - 2021

75 cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion 1er grand cru classé



La note by Christian Walter

95+/100

Troplong Mondot domine le paysage. Situé au point culminant de l'appellation, son terroir bénéficie d'une exposition unique à 360° et d'une complexité de sols incomparable. Dans ce panorama atypique, le vignoble s'intègre à un héritage naturel dont la biodiversité est une réalité ancienne. Fruit de cet équilibre, les vins reflètent toutes les richesses du domaine et révèlent une identité à nulle autre pareille. Troplong Mondot c'est 43 hectares d'un seul tenant, l'un des plus grands vignobles de l'appellation, un environnement global conçu dans la durée, une dizaine de chevaux qui parcourent les rangs de vignes entre mars et novembre, des analyses de la valorisation durable des sols par Lydia et Claude Bourguignon depuis 2007, une biodiversité préservée depuis plus de 20 ans grâce aux haies, aux forêts et aux murets qui abritent la faune...

Troplong Mondot 2020 pourrait s'avérer encore meilleur que le brillant 2019, et c'est l'un des meilleurs vins de la rive droite dans ce millésime. Dans le verre, il déploie des arômes profonds de mûre, de mûre et de cerise rouge mêlés à des notes de pétale de rose, de réglisse et d'épices exotiques. Il est mi-corsé à corsé, profond et étagé, avec une attaque satinée qui évolue vers un milieu de bouche vibrant et poli, et se termine par une finale longue et résonnante. N'ayant été élevé qu'à 65 % sous chêne neuf et ayant subi une fermentation malolactique en cuve plutôt qu'en barrique, il est remarquablement pur et homogène. Avec le millésime 2020, la rédemption stylistique de ce domaine semble achevée. (Guide Parker, millésime 2020, noté 98+/100)

Troplong Mondot (Saint-Émilion)

Un des plus grands domaines de Saint Emilion, situé tout au haut de la butte de Mondot, bénéficiant d'une exposition exceptionnelle et de conditions parfaites pour un drainage naturel. Le terrain argilo-calcaire combiné à la nappe phréatique présente dans le sous-sol assure aux vieilles vignes de 37 ans en moyenne de Troplong Mondot la fertilité limitée nécessaire aux grands crus. Ce terroir original avec son sol argilo calcaire mêlés à des fragments de silex et de calcaire favorise certainement la belle concentration et la robe splendide de ce vin charnu, puissamment structuré aux tanins amples et

complexes qui s’épanouit avec le temps sur des arômes profonds de truffe et de mûre. Un modèle de régularité pour des vins de très haut niveau depuis plus de 25 ans.

Le vin

Le Troplong Mondot 2021 se dévoile dans le verre avec des arômes de baies noires, de cerises et de prunes mêlés à des notes de violette, d'épices exotiques et de fumée. Mi-corsé à corsé, profond et complet, le vin est étagé et complexe, avec toute la profondeur et l'autorité que l'on attend de ce terroir argileux, son noyau concentré de fruits étayé par des tanins doux et des acides vifs et animés, se concluant par une finale longue et résonnante. Assemblage de 85 % de merlot, 13 % de cabernet sauvignon et 2 % de cabernet franc avec un pH remarquablement bas de 3,35, il s'agit du premier millésime produit dans le nouveau chai ultramoderne du domaine. (Guide Parker, millésime 2021, noté 95/100)

The 2021 Troplong Mondot unwinds in the glass with aromas of dark berries, cherries and plums mingled with violets, exotic spices and smoke. Medium to full-bodied, deep and complete, the wine is layered and complex, with all the depth and authority that one expects from this clay-driven terroir, its concentrated core of fruit underpinned by sweet tannins and lively animating acids, concluding with a long, resonant finish. A blend of 85% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon and 2% Cabernet Franc with a remarkably low pH of 3.35, it's the first vintage produced in the estate's state-of-the-art new winery. (Guide Parker, millésime 2021, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Le point culminant de Saint-Émilion. Son vignoble possède une situation privilégiée et ses sols et le microclimat sont de même nature que ceux du secteur de Pavie. Depuis son rachat en 2017, par le réassureur Scor, la direction de ce premier cru a été confiée à Aymeric de Gironde. Les modifications mises en place dès 2017 sont avant tout des ajustements de date de récolte et de vinification pour apporter plus de fraîcheur de constitution au cru. Après trois ans de travaux le nouveau chai gravitaire aux lignes épurées construit en hauteur permet de gagner en précision dans tous les gestes techniques. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnelle le sommet absolu de la qualité, noté 5*/5)

Au centre de la propriété, située sur le point culminant de Saint-Émilion, les molasses de l’Agenais parsemées de cailloux, complétées de grosses pierres à silex uniques, marquent le caractère du cru racheté en 2017 par le réassureur Scor. La diversité des sols et des expositions autour de la butte de Mondot amènent complexité et masse au vin. Aymeric de Gironde, s’attache à parcelliser au maximum l’intégralité de la propriété afin de donner aux vins davantage de précision. Il les fait évoluer ainsi vers la finesse alors que c’est un style plutôt massif qui s’imposait jusqu’à peu. 2019, le troisième millésime depuis le rachat, confirme le désir d’évolution vers moins d’extraction. La puissance du terroir étant gratuite, il faut la retenir plutôt que de l’extraire. Grâce à ses 42 cuves, le nouveau chai permet d’affiner dans le détail le parcellaire. Le domaine se dispute avec Château Soutard le leadership de l’œnotourisme de luxe : les jardins, le restaurant, sa terrasse et les chambres d'hôtes feront de Troplong Mondot, jadis classique et intime propriété, un outil de pointe. Après une verticale d’une quinzaine de millésimes, et compte tenu de la progression depuis 2016, nous estimons que le château mérite une deuxième étoile. Les vins : à l’issue d’une verticale, nous saluons la vivacité du 1998, encore fringant, et le 2004, soyeux malgré l’extraction ; le 2011 s’en sort plutôt bien ; le 2014 est dynamique ; et le 2016 déroutant, salin et séveux en finale. Malgré le terroir froid, les millésimes de chaleur ne nous séduisent pas avant la trilogie 18, 19, 20. À partir de 2017, les vins deviennent plus lumineux. Le tri optique est utilisé dès 2017, le millésime est en coup d’essai. La pointe d’orange sanguine et la vivacité du 2018 témoignent d’une recherche de terroir et non d’une expressivité forcée. Dès 2019, les fermentations malolactiques en barriques sont éradiquées. La précision, la fraîcheur et le fruit forment la nouvelle trilogie Troplong. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 95/100
- **Cépage :** 85% merlot, 13% cabernet sauvignon, 2% cabernet franc
- **Classification :** 1er grand cru classé
- **Millésime :** 2021
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2050
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse