

JEAN-PIERRE
MOUEIX
GRANDS VINS



Château TROTANOY
Pomerol

■ Château TROTANOY

Appellation	Pomerol
Surface plantée Types de sols	7.2 hectares Graves argileuses et argiles noires sur crasse de fer
Surface plantée Age de la vigne	100% Merlot 35 ans
Viticulture	Certifiée HVE 3 Culture raisonnée Travail des sols (4 façons) Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles; double tri manuel, tri optique
Vinification	Traditionnelle, en cuves inox & béton thermo-régulées Macérations et extractions douces et contrôlées
Elevage	12-18 mois en barriques de chêne (50% neuves)

■ Historique

Cet illustre cru dont le nom signifiait en vieux français « trop anoi » ou « trop ennuie » (lors du travail de la terre) est situé sur une des parties les mieux exposées du célèbre plateau de Pomerol et a été acquis en 1953 par les Établissements Jean-Pierre Moueix, depuis exploitants.

La mixité des sols – pour moitié graves reposant sur de l’argile et pour moitié des argiles noires profondes – sur un lit de crasse de fer confère au vin à la fois puissance et profondeur ainsi qu’une grande complexité.

Le vignoble, en partie épargné par les dramatiques gelées de 1956, frôle une moyenne d’âge de 35 ans. Il est cultivé de manière traditionnelle (labours réguliers, éclaircissage, effeuillage) et ramassé idéalement en deux ou trois après-midi. Les fermentations s’opèrent en cuves ciment et le jeune vin est ensuite élevé en barriques de chêne dont la moitié est renouvelée chaque année.

Château Trotanoy compte parmi les vins les plus recherchés de l’appellation et peut être gardé plusieurs décennies dans les grands millésimes.