

PRIMEURS



*Château
Mouton Rothschild®*

2021

CLIMATOLOGIE 2021



Après un hiver doux et plus arrosé que la moyenne, la vigne connaît fin mars un débourrement précoce et homogène. S'ensuit un mois d'avril très sec, marqué par une importante vague de froid, heureusement sans conséquence grâce à la proximité avec l'estuaire de la Gironde.

Un temps frais et humide s'installe en mai, ralentissant la physiologie de la vigne. La floraison est ainsi replacée dans les dates moyennes, et se déroule dans d'excellentes conditions à l'occasion d'une franche remontée des températures.

L'instabilité orageuse de mi-juin à mi-juillet active le mildiou, qui reste virulent jusqu'à la fin de la véraison. Fort heureusement, la sécheresse du mois d'août à début septembre assainit le vignoble, et génère une contrainte hydrique très qualitative sur nos sols de graves. Cette période a été capitale pour la maturation des pépins, l'évolution de la trame tannique et l'apparition des arômes fruités.

Malgré une pression sanitaire forte à l'approche des vendanges, la qualité des terroirs associée à la vigilance des équipes, à leur réactivité et à leur cohésion, ont permis de récolter à un rythme soutenu une vendange saine à maturité optimale.

Le millésime 2021, par ses conditions de maturation septentrionales, renoue avec les grands équilibres classiques du siècle dernier en produisant des vins frais, équilibrés et structurés, qui révéleront progressivement toute leur complexité.

VENDANGES DES CÉPAGES BLANCS : du 6 au 20 septembre 2021.

VENDANGES DES CÉPAGES ROUGES : du 25 septembre au 6 octobre 2021.



Château Mouton Rothschild.

La robe est profonde aux reflets violines d'une belle intensité.

Le nez, intense et élégant, séduit par ses arômes joliment parfumés de mûre et de cassis, associés à des nuances florales d'iris, des touches d'épices et de cèdre.

Gourmande et pulpeuse, l'attaque annonce une bouche tout en équilibre, en fraîcheur et en harmonie, qui mêle des saveurs de cerise bigarreau à une trame de tanins nobles et savoureux.

Portée par une minéralité exquise, la finale, longue et persistante, égrène des parfums de fruits frais à la saveur relevée.

ASSEMBLAGE

89 % Cabernet Sauvignon
10 % Merlot
1 % Cabernet Franc



**LE PETIT MOUTON
DE MOUTON
ROTHSCHILD**

La couleur est grenat aux reflets pourpres.

Le nez dévoile des arômes de baies rouges, associés à de délicates notes florales de pivoine et de menthe fraîche.

L'attaque, dense et charnue, laisse place à une bouche d'une belle amplitude à la matière juteuse et expressive, soulignée par des tanins enrobés et soyeux.

Longue et équilibrée, la finale se prolonge sur des notes épicées et plus particulièrement de poivre blanc.

ASSEMBLAGE

77 % Cabernet Sauvignon
19,5 % Merlot
3 % Cabernet Franc
0,5 % Petit Verdot



Atile d'Argent®

Belle couleur jaune pâle, cristalline, nuancée de reflets verts.

Le nez exprime une grande fraîcheur, avec des notes gourmandes de pêche blanche, de fruits exotiques, d'agrumes et de fleur d'acacia, le tout porté par une intense minéralité.

L'attaque en bouche conjugue harmonieusement amplitude et tension, et développe des nuances de chlorophylle, d'abricot et de pierre à fusil.

Animée d'une belle vibration, la bouche évolue avec beaucoup de montant vers une finale légèrement citronnée.

ASSEMBLAGE

45 % Sauvignon Blanc
19 % Sauvignon Gris
36 % Sémillon



33250 PAUILLAC - FRANCE
T. +33 (0)5 56 73 20 20 | F. +33 (0)5 56 73 20 33
—
www.chateau-mouton-rothschild.com