



LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD

Second Vin de Château Mouton Rothschild, AOC Pauillac

LE MILLESIME 2015

Climatologie

Sur le plan climatologique, si l'année 2015 a été légèrement plus chaude que la moyenne, elle a avant tout été très sèche (706 mm de précipitations pour une moyenne annuelle de 862 mm) tout particulièrement de février à juillet, du débourrement à la véraison. Les baies sont donc restées petites, d'où un volume de récolte plutôt modéré, alors que la floraison laissait espérer une production normale.

Août et septembre ont connu une pluviométrie supérieure à la moyenne permettant d'éviter un blocage du cycle de la vigne, déjà stressée par le manque d'eau. La maturation a ainsi progressé de manière assez différente suivant les parcelles, du fait du cépage, de l'âge des vignes, et des terroirs.

Afin de cueillir chaque cépage, chaque parcelle à l'optimum de maturité, nous avons vécu les vendanges les plus longues de « mémoire de vigneron » : entre nos trois domaines, elles se sont réparties sur 23 jours, du 14 septembre avec le début de la cueillette des Merlots jusqu'au 6 octobre avec la fin des Cabernets Sauvignons.

Les raisins étaient magnifiques et les fermentations se sont déroulées rapidement. Les vins ont immédiatement montré beaucoup de couleur et de fortes intensités aromatiques, dans une palette très complète allant des fruits rouges et noirs jusqu'aux épices et aux fumées d'encens.

Les tannins se montrent en général très enrobés, denses et sans aspérités. Après assemblage, les vins présentent toujours la même intensité aromatique, des structures complexes et charnues que l'élevage en barriques devrait encore renforcer.

Notre 2015 à Pauillac, par son charnu et son opulence, a de fortes similarités avec le millésime 2005.

Vendanges

du 14 septembre au 2 octobre 2015

Assemblage

78 % Cabernet Sauvignon

17 % Merlot

5 % Cabernet Franc

Notes de dégustation

Le nez est exubérant et intense, presque solaire. Il révèle une parfaite maturité du fruit qui se prolonge sur des arômes de mûres, de pain grillé, de café et de moka.

Rondeur et élégance se retrouvent à l'attaque. La matière mûre, d'un beau velouté tendant vers le soyeux, révèle un toucher de bouche remarquable de douceur et de finesse, avec un côté salin très agréable.

La structure tannique bien présente, mais déjà fondue, procure au vin une finale longue et savoureuse associant des notes florales et fruitées.