



LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD MILLESIME 2018

CLIMATOLOGIE

Une forte pluviométrie, de violents épisodes de grêle durant l'hiver laissant place à un printemps aux températures beaucoup plus clémentes, ainsi pourrait-on décrire le premier semestre 2018.

À la fraîcheur du mois de mars a succédé au mois d'avril une grande douceur dont a bénéficié le cycle végétatif permettant ainsi une légère avance de la floraison confortée à partir du mois de juin par une période chaude et ensoleillée entraînant une avancée du cycle de 5 jours.

La forte humidité, couplée à la chaleur ambiante au mois de juillet, a rendu l'état sanitaire de la vigne difficile à maintenir, et c'est au prix d'efforts constants que nos équipes ont pu préserver toutes les qualités du vignoble. Par bonheur, un temps chaud et sec s'est ensuite installé pendant trois mois avec des températures dépassant parfois plus de 30°C, enrayant définitivement les attaques de mildiou.

Bien que les six premiers mois de l'année aient été peu favorables à l'annonce d'une belle récolte, l'ensoleillement record, les faibles précipitations et la sécheresse relative qui s'installèrent pendant l'été ont permis de réaliser de très belles vendanges : les baies étaient de petite taille mais exceptionnellement riches en sucres et en tannins.

Compte-tenu de l'avance du cycle végétatif et d'un été chaud et sec, la récolte a démarré fin août pour les raisins blancs et début septembre pour les raisins rouges.

A Château Mouton Rothschild, les vendanges ont commencé sur les parcelles d'Aile d'Argent du 30 août au 5 septembre, et se sont poursuivies avec les cépages rouges du 10 septembre au 3 octobre.

Les vins ont beaucoup de couleur et offrent d'excellentes structures tanniques. Ils sont remarquablement denses et veloutés avec une concentration aromatique rare. Du fait de la sécheresse, les quantités produites sont en retrait, mais le millésime s'inscrit d'ores et déjà parmi nos plus belles réussites.

VENDANGES

Du 10 septembre au 3 octobre.

ASSEMBLAGE

56 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

4 % Cabernet Franc

NOTES DE DEGUSTATION

La couleur est violacée aux pourtours carmin.

Le nez ample et expressif révèle des arômes mûrs de framboises, de cerises et de groseilles agrémentés à l'aération de notes de poivre blanc et de réglisse.

L'attaque est riche, charnue et grasse, évoluant sur des tanins étoffés et côtelés. Le milieu de bouche dévoile une texture dense et veloutée, associant agréablement une saveur vanillée à un fruité croquant et gourmand. La finale est complète et généreuse.

