



## **LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD**

*Second Vin de Château Mouton Rothschild, AOC Pauillac*

### **LE MILLESIME 2016**

#### **Climatologie**

Du point de vue de la climatologie, l'année 2016 telle que nous l'avons vécue à Pauillac peut être scindée en deux temps :

- tout d'abord, un hiver et un printemps extrêmement humides : les quatre premiers mois de l'année avaient déjà reçu plus de la moitié des précipitations annuelles, avec un record notable de 240 mm au mois de janvier ;
- ensuite, un été et un automne extrêmement secs, sans pluies significatives, ce qui conduira à un bilan hydrique déficitaire en fin d'année.

Conséquence de cette sécheresse estivale, si les baies de raisin étaient nombreuses, elles sont cependant restées de petite taille, amenant ainsi densité et concentration des saveurs.

Les belles températures d'août et septembre ont permis d'atteindre une lente mais excellente maturité, si bien que les vendanges purent commencer le 26 septembre avec les Merlots et se poursuivirent dans de parfaites conditions jusqu'au 14 octobre.

Sur le plan des fermentations, chaque parcelle, chaque cépage ont été, comme d'habitude, vinifiés séparément, pour en exprimer les caractéristiques les plus éclatantes.

Les vins maintenant assemblés présentent des couleurs remarquables, des arômes intenses de fruits et d'épices, et une texture dense faite de tanins très riches et enrobés.

2016, par sa densité et sa chair, peut ainsi se comparer aux plus grands millésimes du XXI<sup>ème</sup> siècle.

#### **Vendanges**

du 26 septembre au 14 octobre 2016

#### **Assemblage**

62 % Cabernet Sauvignon  
35 % Merlot  
3 % Cabernet Franc

#### **Notes de dégustation**

La robe est sombre, d'une couleur carminée aux reflets violacés.

Le nez est expressif et complexe s'ouvrant sur de jolies notes de fruits noirs et de myrtilles, le tout nuancé par des arômes de fève de cacao.

En bouche, l'attaque est fraîche et charnue. La texture est dense, les tanins sont élégants et croquants. Le milieu de bouche développe un caractère gustatif généreux et onctueux, soutenu par des arômes d'épices et de graphite.

La finale est équilibrée, fraîche, d'une belle longueur.