



Aile d'Argent®

Grand vin blanc produit sur le terroir de Château Mouton Rothschild
AOC Bordeaux

LE MILLÉSIME 2017

Climatologie

Après un hiver relativement doux et des précipitations plus faibles que la moyenne, l'année 2017 a connu un épisode de gel le 27 avril sur l'ensemble du terroir bordelais. Seules deux parcelles d'Aile d'Argent localisées dans les endroits les plus frais ont subi quelques dommages. Cette année restera marquée par une période de sécheresse particulièrement longue qui n'a pris véritablement fin qu'en décembre. Porté par des températures supérieures à la moyenne, le cycle végétatif de la vigne a démarré légèrement en avance fin mars. Les conditions exceptionnelles d'avril et de mai ont entraîné une avancée de la végétation de 10 jours au moment de la floraison, et ce quel que soit le cépage. Après un mois de juin très arrosé, l'été fut moyennement ensoleillé, mais sec, accentuant ainsi le déficit hydrique qui perdure depuis 2016. De ce fait les baies de raisin sont restées de petite taille, concentrant sucres et couleur. Compte tenu de l'avance du cycle végétatif et de la sécheresse de l'été, les vendanges ont été particulièrement précoces cette année. Elles ont cependant été réparties sur quatre semaines entre les trois propriétés, ce qui est exceptionnellement long. A Château Mouton Rothschild, la récolte a commencé par les parcelles d'Aile d'Argent du 30 août au 5 septembre et s'est poursuivie avec la vendange des raisins rouges du 7 au 29 septembre. Les écoulements se sont terminés le 20 octobre et les assemblages ont été finalisés en décembre. Les vins produits sont riches, très colorés et possèdent de belles structures tanniques. Ils sont charnus et d'une bonne fraîcheur, malgré le caractère solaire du millésime. Du fait de la sécheresse, les quantités produites sont en retrait par rapport à la moyenne.

Vendanges

Du 30 août au 5 septembre.

Assemblage

53 % Sauvignon
46 % Sémillon
1 % Muscadelle

Notes de dégustation

Belle couleur d'un jaune éclatant avec de légers reflets verts. Le nez est frais avec des notes gourmandes de pêche blanche, de goyave, d'agrumes évoluant sur des touches exotiques. L'attaque en bouche est pleine, avec une belle tension, un bel équilibre et de la densité. La finale est riche et minérale avec une légère sapidité qui confère au vin du montant et une formidable longueur.