



## *Château Mouton Rothschild*

### **LE MILLÉSIME 2013**

#### **Climatologie, conditions de récolte**

L'histoire retiendra de l'année 2013 une météo instable et capricieuse.

Un hiver froid et humide, suivi par un printemps frais et pluvieux, entraîne un retard du cycle végétatif et perturbe la floraison.

En fort contraste, juillet et août sont particulièrement chauds et ensoleillés avec des précipitations nettement inférieures aux moyennes. Des pics de chaleur à 38°C occasionnent de violents orages fin juillet.

Le mois de septembre reste en déficit hydrique et favorise une maturité homogène des baies. Les Cabernets sont prometteurs. Le raisin atteint des taux de sucre satisfaisants et un bon potentiel d'acidité.

La récolte de Mouton Rothschild est menée en un temps record, du 30 septembre au 9 octobre, avec l'aide exceptionnelle du personnel de la Société Baron Philippe de Rothschild qui est sollicité pour renforcer les troupes des vendangeurs. Plus de 130 personnes répondent ainsi à l'appel et, le 9 octobre, 695 repas sont servis dans le réfectoire des vendanges ! Record absolu...

Minutieusement triées, les baies sont transportées des cagettes aux cuves gravitaires du splendide cuvier de Mouton Rothschild. Innovation majeure : grâce aux douelles transparentes des cuves, les équipes techniques ont pu observer l'évolution de la vinification dans ses moindres détails.

Malgré une des productions les plus faibles de ces quarante dernières années, la qualité est au rendez-vous grâce à des sélections draconiennes.

Le millésime 2013 est veillé, façonné et travaillé pour en tirer le meilleur.

#### **Vendanges**

du 30 septembre au 9 octobre

#### **Assemblage**

Cabernet sauvignon 89 %

Merlot 7 %

Cabernet franc 4 %

#### **Commentaires de dégustation**

La couleur est d'un rouge intense, profond, aux reflets pourpres.

Le nez est complexe, marqué par des arômes de cerises noires, framboises et mûres, et s'ouvre à l'aération vers des notes épicées et délicatement torréfiées.

En bouche, l'attaque est franche, fraîche et riche, se prolongeant sur des nuances vanillées et chocolatées, le tout soutenu par des tanins d'une grande finesse.

La structure, ferme et bien enrobée, révèle une finale longue, d'une profonde intensité aromatique.