



Château Mouton Rothschild

LE MILLÉSIME 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^{ème} siècle.

Vendanges

du 26 septembre au 14 octobre 2016

Assemblage

83 % Cabernet Sauvignon
15 % Merlot
1 % Cabernet Franc
1 % Petit Verdot

Notes de dégustation

La couleur est d'un rouge cerise sombre et intense.

Le nez, d'une grande finesse, laisse entrevoir une parfaite maturité du fruit. Les arômes de myrtille et de cassis mûrs s'associent avec harmonie aux notes florales. A l'aération, de jolis parfums poivrés et épicés nuancés par d'élégantes notes de graphite et de tabac blond apportent charme et noblesse à cette large palette aromatique.

L'attaque est pleine, dense, révélant des tanins exceptionnellement enrobés et soyeux. Le milieu de bouche est ample, riche en arômes de fruits noirs, de saveurs cacaotées et de notes biscuitées.

La finale est charnue, remarquablement persistante, signe d'un très grand millésime.