



Château Mouton Rothschild

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 écoupages 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 7 au 29 septembre.

Assemblage

90 % Cabernet Sauvignon
9 % Merlot
1 % Petit Verdot

Notes de dégustation

Le vin présente une couleur profonde et soutenue aux reflets grenat. Le nez, élégant et complexe, s'ouvre sur des arômes de baies sauvages. A l'aération, les notes poivrées, de bourgeon de cassis et de fleurs séchées amènent une sensation savoureuse et harmonieuse. L'attaque est fraîche, nette et bien structurée. Des parfums de fruits frais accompagnent un milieu de bouche à la texture dense et charnue. Les tanins fins et mûrs tapissent le palais et laissent une impression onctueuse très persistante. La finale complète et équilibrée confirme un vin plein de promesses.