



Château Mouton Rothschild

LE MILLÉSIME 2018

Climatologie

Une forte pluviométrie, de violents épisodes de grêle durant l'hiver laissant place à un printemps aux températures beaucoup plus clémentes, ainsi pourrait-on décrire le premier semestre 2018.

À la fraîcheur du mois de mars a succédé au mois d'avril une grande douceur dont a bénéficié le cycle végétatif permettant ainsi une légère avance de la floraison confortée à partir du mois de juin par une période chaude et ensoleillée entraînant une avancée du cycle de 5 jours.

La forte humidité, couplée à la chaleur ambiante au mois de juillet, a rendu l'état sanitaire de la vigne difficile à maintenir, et c'est au prix d'efforts constants que nos équipes ont pu préserver toutes les qualités du vignoble. Par bonheur, un temps chaud et sec s'est ensuite installé pendant trois mois avec des températures dépassant parfois plus de 30°C, enrayant définitivement les attaques de mildiou.

Bien que les six premiers mois de l'année aient été peu favorables à l'annonce d'une belle récolte, l'ensoleillement record, les faibles précipitations et la sécheresse relative qui s'installèrent pendant l'été ont permis de réaliser de très belles vendanges : les baies étaient de petite taille mais exceptionnellement riches en sucres et en tannins.

Compte-tenu de l'avance du cycle végétatif et d'un été chaud et sec, la récolte a démarré fin août pour les raisins blancs et début septembre pour les raisins rouges.

À Château Mouton Rothschild, les vendanges ont commencé sur les parcelles d'Aile d'Argent du 30 août au 5 septembre, et se sont poursuivies avec les cépages rouges du 10 septembre au 3 octobre.

Les vins ont beaucoup de couleur et offrent d'excellentes structures tanniques. Ils sont remarquablement denses et veloutés avec une concentration aromatique rare. Du fait de la sécheresse, les quantités produites sont en retrait, mais le millésime s'inscrit d'ores et déjà parmi nos plus belles réussites.

Vendanges du 10 septembre au 3 octobre.

Assemblage 86 % Cabernet Sauvignon
12 % Merlot
2 % Cabernet Franc

Notes de dégustation

La robe est intense et d'une couleur noire profonde.

Le nez dévoile une belle intensité du fruit mûr associée à des notes de muscade, le tout nuancé par des touches mentholées.

L'attaque est ample, riche et raffinée avec des arômes de mûres et de cerises mis en exergue par des nuances légèrement épicées. Les tanins, abondants, crémeux et enrobés, se mêlent aux parfums de confiserie conférant au vin une impression de gourmandise.

Un excellent équilibre entre le fruit et les tanins laisse entrevoir une finale d'une grande finesse et d'une longueur exceptionnelle.