



LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD

Second Vin de Château Mouton Rothschild, AOC Pauillac

LE MILLESIME 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

81 % Cabernet Sauvignon
17 % Merlot
2 % Cabernet Franc

Notes de dégustation

La couleur est profonde aux reflets pourpres. Le nez est riche de parfums de fruits frais et de nuances réglissées et poivrées. L'attaque fraîche et aromatique se poursuit par une bonne montée en puissance des saveurs. Les tanins enrobés et élégants révèlent un milieu de bouche gras et onctueux, participant à l'harmonie de l'ensemble. La finale longue et persistante se prolonge sur des notes de cassis d'une grande pureté.