



Aile d'Argent®

Grand vin blanc produit sur le terroir de Château Mouton Rothschild
AOC Bordeaux

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

55 % Sauvignon
45 % Sémillon

Notes de dégustation

Le vin est d'une belle couleur jaune intense aux reflets brillants.

Le nez dévoile des parfums de mangues et d'agrumes puis évolue sur des notes de pierre à fusil et de bonbons anglais. Des arômes de fruit frais rappelant la pêche blanche viennent sublimer l'ensemble.

L'attaque est ample et équilibrée. Le milieu de bouche laisse entrevoir une belle montée en puissance des saveurs de fruits mûrs associés à de jolies nuances salines.

La finale est tout en souplesse et en longueur.