



Château d'Armailhac

5^{ème} Cru Classé de Pauillac

LE MILLÉSIME 2015

Climatologie

Sur le plan climatologique, si l'année 2015 a été légèrement plus chaude que la moyenne, elle a avant tout été très sèche (706 mm de précipitations pour une moyenne annuelle de 862 mm) tout particulièrement de février à juillet, du débourrement à la véraison. Les baies sont donc restées petites, d'où un volume de récolte plutôt modéré, alors que la floraison laissait espérer une production normale.

Août et septembre ont connu une pluviométrie supérieure à la moyenne permettant d'éviter un blocage du cycle de la vigne, déjà stressée par le manque d'eau. La maturation a ainsi progressé de manière assez différente suivant les parcelles, du fait du cépage, de l'âge des vignes, et des terroirs.

Afin de cueillir chaque cépage, chaque parcelle à l'optimum de maturité, nous avons vécu les vendanges les plus longues de « mémoire de vigneron » : entre nos trois domaines, elles se sont réparties sur 23 jours, du 14 septembre avec le début de la cueillette des Merlots jusqu'au 6 octobre avec la fin des Cabernets Sauvignons.

Les raisins étaient magnifiques et les fermentations se sont déroulées rapidement. Les vins ont immédiatement montré beaucoup de couleur et de fortes intensités aromatiques, dans une palette très complète allant des fruits rouges et noirs jusqu'aux épices et aux fumées d'encens.

Les tannins se montrent en général très enrobés, denses et sans aspérités. Après assemblage, les vins présentent toujours la même intensité aromatique, des structures complexes et charnues que l'élevage en barriques devrait encore renforcer.

Notre 2015 à Pauillac, par son charnu et son opulence, a de fortes similarités avec le millésime 2005.

Vendanges

du 16 septembre au 5 octobre 2015

Assemblage

60 % Cabernet Sauvignon
29 % Merlot
9 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot

Notes de dégustation

La robe est de couleur grenat aux reflets pourpres.

Le nez, très expressif, se distingue par des parfums intenses et éclatants de fruits rouges, mêlés à des arômes torréfiés et de massépain.

La prise en bouche, ample et charnue, révèle une trame tanique enrobée et soyeuse, donnant une impression de gras et de volume, mis en exergue par une expression aromatique généreuse et variée où l'on retrouve des notes de cerise, de vanille et de réglisse.

La finale est longue, soutenue par des notes légèrement chocolatées.