



Château d'Armailhac

5^{ème} Cru Classé de Pauillac

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 27 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 27 septembre au 14 octobre 2016

Assemblage

62 % Cabernet Sauvignon
28 % Merlot
8 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot

Notes de dégustation

La couleur est sombre et profonde avec des reflets violacés. Sur un plan aromatique, le nez, intense et complexe, exhale une parfaite maturité du fruit.

A l'aération se succèdent ensuite des notes gourmandes de torréfaction associées aux arômes de mûre.

L'attaque est dense et charnue. Le milieu de bouche révèle des tanins élégants et enrobés, qui laissent entrevoir des saveurs de réglisse, le tout nuancé par un boisé fin et élégant.

La finale, longue et savoureuse, se prolonge sur des arômes de fruits rouges et des notes chocolatées.