



Château d'Armailhac

5^{ème} Cru Classé de Pauillac

LE MILLÉSIME 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. 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 d'Armailhac, la récolte a commencé avec le Merlot le 6 septembre et s'est achevée avec le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot le 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 6 au 29 septembre.

Assemblage

68 % Cabernet Sauvignon
22 % Merlot
7 % Cabernet Franc
3 % Petit Verdot

Notes de dégustation

La robe est de couleur grenat aux reflets pourpres. Le nez, ample et varié, révèle des parfums de fruits frais, juteux et crémeux. A l'aération, des notes de myrtille agrémentées de nuances poivrées, réglissées et vanillées d'une belle intensité, donnent au vin une touche gourmande. L'attaque dense et charnue se poursuit en milieu de bouche, y associant une impression de sucrosité savoureuse et harmonieuse. Les tanins suaves et structurés laissent apparaître un boisé naissant, conférant au vin un bon retour aromatique. Le fruité initial du fruit frais se prolonge avec une finale longue et persistante.