



Château d'Armailhac

Grand Cru Classé de Pauillac

LE MILLÉSIME 2018

Climatologie

Une forte pluviométrie, de violents épisodes de grêle durant l'hiver laissant place à un printemps aux températures beaucoup plus clémentes, ainsi pourrait-on décrire le premier semestre 2018.

À la fraîcheur du mois de mars a succédé au mois d'avril une grande douceur dont a bénéficié le cycle végétatif permettant ainsi une légère avance de la floraison confortée à partir du mois de juin par une période chaude et ensoleillée entraînant une avancée du cycle de 5 jours.

La forte humidité, couplée à la chaleur ambiante au mois de juillet, a rendu l'état sanitaire de la vigne difficile à maintenir, et c'est au prix d'efforts constants que nos équipes ont pu préserver toutes les qualités du vignoble. Par bonheur, un temps chaud et sec s'est ensuite installé pendant trois mois avec des températures dépassant parfois plus de 30°C, enrayant définitivement les attaques de mildiou.

Bien que les six premiers mois de l'année aient été peu favorables à l'annonce d'une belle récolte, l'ensoleillement record, les faibles précipitations et la sécheresse relative qui s'installèrent pendant l'été ont permis de réaliser de très belles vendanges : les baies étaient de petite taille mais exceptionnellement riches en sucres et en tannins.

Compte-tenu de l'avance du cycle végétatif et d'un été chaud et sec, la récolte a démarré fin août pour les raisins blancs et début septembre pour les raisins rouges.

À Château d'Armailhac, la récolte a commencé avec le Merlot le 12 septembre et s'est terminée le 3 octobre avec le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot.

Les vins ont beaucoup de couleur et offrent d'excellentes structures tanniques. Ils sont remarquablement denses et veloutés avec une concentration aromatique rare. Du fait de la sécheresse, les quantités produites sont en retrait, mais le millésime s'inscrit d'ores et déjà parmi nos plus belles réussites.

Vendanges

Du 12 septembre au 3 octobre.

Assemblage

55 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot
10 % Cabernet Franc
5 % Petit Verdot

Notes de dégustation

La robe est profonde et aux reflets grenat.

Le premier nez, riche et dense, révèle des arômes de mûres et de massepain. À l'aération, le fruité initial se prolonge sur une palette d'épices et de chocolat noir.

L'attaque est puissante et structurée, laissant apparaître des notes poivrées et légèrement mentholées. Le milieu de bouche dévoile des tanins élégants et denses se prolongeant sur des nuances torréfiées et réglissées.

La finale, longue et suave, signe un vin d'une harmonie remarquable.