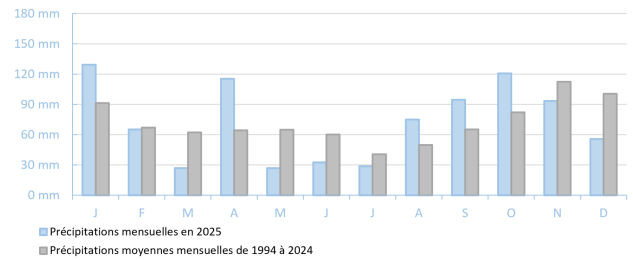
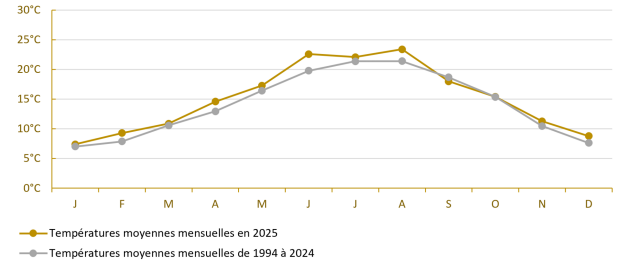


MILLÉSIME 2025

CLIMATOLOGIE

Un hiver doux accompagné d'une pluviométrie légèrement déficitaire favorise le réchauffement des sols et un débourrement fin mars en avance de quelques jours par rapport à la moyenne. Le début du printemps est marqué par un mois d'avril particulièrement arrosé avec un cumul de précipitations supérieur de 80 % à la normale des 30 dernières années. Les températures, quant à elles, restent au-dessus des moyennes. A partir du mois de mai, une météo estivale s'installe et perdure jusqu'à la fin août. Ces conditions induisent une accélération du développement de la vigne et engendrent une floraison rapide et homogène. La contrainte hydrique est importante mais sans excès et permet, à la faveur d'une période plus tempérée la deuxième quinzaine de juillet, une véraison très rapide et sans encombre. Les baies soumises au déficit de pluie sont de petite taille et concentrées. Le vignoble, grâce à ces conditions, présente un excellent état sanitaire tout au long de la saison.

Alors que les conditions climatiques estivales laissaient jusque-là présager une récolte au caractère très solaire, les derniers jours d'août s'accompagnent de l'arrivée d'un temps plus frais et de précipitations bénéfiques pour l'alimentation en eau des vignes. Elles permettent de parfaire la maturité des baies et de retrouver des équilibres plus classiques. Les vendanges débutent dans les premiers jours de septembre et se terminent le 20, une date historiquement précoce. Les raisins récoltés sont riches et très sains. Le manque de pluie durant une grande partie de l'année a toutefois quelques effets sur les rendements, en lien avec la taille réduite des baies, et plus particulièrement sur les sols drainants pour lesquels l'impact est visible sur le volume de récolte final.



VIGNOBLE

Surface en production	82 ha
Age moyen	44 ans
Types de sols	Graves profondes

ÉLEVAGE

Barriques neuves	50 %
Durée d'élevage	18 mois

CYCLE VÉGÉTATIF

DÉBOURREMENT
31 mars

FLORAISON
Du 22 au 27 mai

VÉRAISON
Du 27 au 31 juillet

VENDANGES
Du 5 au 20 septembre

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	58 %
Merlot	36 %
Cabernet Franc	3 %
Petit Verdot	3 %

DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,0 %
pH	3,72

NOTES DE DÉGUSTATION

La très belle maturité des raisins du millésime 2025 se retrouve dans l'expression du Petit Mouton de Mouton Rothschild, parfaitement équilibrée par une fraîcheur évidente dès les premiers instants. Des arômes de petites baies noires et de fraise des bois traduisent ce caractère frais, juteux et une jolie vivacité. Elle se confirme en bouche avec une trame tannique fine, définie, puissante. Par sa personnalité légèrement exubérante, mais aussi cette remarquable justesse, le vin reflète pleinement le millésime alliant richesse et tension, mais aussi structure et amplitude.