



Chateau Mouton Rothschild

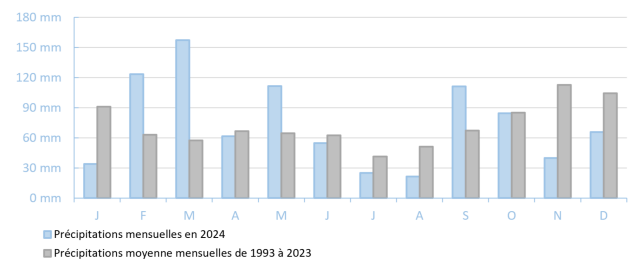
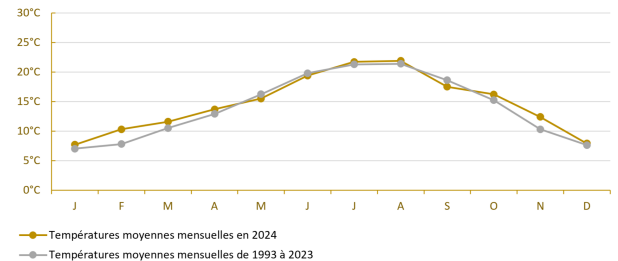
MILLÉSIME 2024

CLIMATOLOGIE

L'hiver, marqué par une grande douceur et des précipitations abondantes, initie un débourrement précoce dès la fin mars, avec une avance d'environ une semaine par rapport à la moyenne trentenaire. Si le mois d'avril demeure relativement sec, les pluies conséquentes de mai, couplées à des températures fraîches et un ensoleillement modéré, entraînent une pression accrue du mildiou et ralentissent le développement de la vigne. Ces conditions délicates lors de la floraison puis de la nouaison induisent quelques phénomènes de coulure et de millerandage, plus particulièrement sur les Merlot et les Cabernet précoces.

L'arrivée de l'été inaugure une période météorologique nettement plus clémente, instaurant sur les sols graveleux un déficit hydrique progressif et bénéfique à la vigne, jusqu'à la veille des vendanges. L'alternance de journées chaudes sans excès et de nuits tempérées favorise l'évolution des grappes, permettant d'atteindre un bon niveau de maturité phénolique des baies. Les vendanges débutent le 23 septembre dans un contexte climatique instable et se déroulent en continu pour se conclure sous le soleil des premiers jours d'octobre.

Le millésime 2024 a été délicat au début et à la fin du cycle de la vigne, mais heureusement clément à des stades décisifs pour la qualité. L'été chaud, sec et ensoleillé a favorisé une forte contrainte hydrique permettant une belle maturité des tanins et une bonne synthèse des anthocyanes. Depuis les travaux des sols au printemps jusqu'aux vendanges, l'implication des équipes et la performance de nos outils ont permis de toujours être dans l'action et jamais dans la réaction. Ce pilotage sur-mesure a contribué à obtenir des vins frais, très aromatiques, fins et élégants, illustrant parfaitement l'expression atlantique des terroirs dont ils sont issus.



VIGNOBLE

Surface en production	82 ha
Age moyen	50 ans
Types de sols	Graves profondes

ÉLEVAGE

Barriques neuves	100 %
Durée d'élevage	18 mois

CYCLE VÉGÉTATIF

DÉBOURREMENT
26 mars

FLORAISON
Du 4 au 9 juin

VÉRAISON
Du 14 au 24 août

VENDANGES
Du 23 septembre au 5 octobre

ASSEMBLAGE	
Cabernet Sauvignon	93 %
Merlot	7 %

DONNÉES TECHNIQUES	
Titre Alcoométrique Volumique	12,9 %
pH	3,71

NOTES DE DÉGUSTATION

Grenat aux reflets pourpres, le vin, raffiné et complexe, se révèle progressivement, offrant des arômes de myrtille sauvage et de petits fruits rouges, rehaussés par des notes briochées et une délicate touche florale. L'amande grillée vient parfaire cet ensemble avec une subtile gourmandise.

Charnu, il dévoile une matière onctueuse qui enveloppe le palais d'une texture soyeuse et harmonieuse. Une sensation pulpeuse vient ensuite se mêler à une belle minéralité et à une touche fumée. Les tanins, d'une grande finesse, se montrent précis et ciselés, apportant équilibre et structure. Des notes éclatantes de baies rouges s'étirent longuement laissant une impression persistante de fraîcheur et d'élégance.