LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD

MILLÉSIME 2021

CLIMATOLOGIE

Après un hiver doux et plus arrosé que la moyenne, la vigne connaît fin mars un débourrement précoce et homogène. S'ensuit un mois d'avril très sec, marqué par une importante vague de froid, heureusement sans conséquence grâce à la proximité avec l'estuaire de la Gironde.

Un temps frais et humide s'installe en mai, ralentissant la physiologie de la vigne. La floraison est ainsi replacée dans les dates moyennes, et se déroule dans d'excellentes conditions à l'occasion d'une franche remontée des températures.

L'instabilité orageuse de mi-juin à mi-juillet active le mildiou, qui reste virulent jusqu'à la fin de la véraison. Fort heureusement, la sécheresse du mois d'août à début septembre assainit le vignoble, et génère une contrainte hydrique très qualitative sur nos sols de graves. Cette période a été capitale pour la maturation des pépins, l'évolution de la trame tannique et l'apparition des arômes fruités.

Malgré une pression sanitaire forte à l'approche des vendanges, la qualité des terroirs associée à la vigilance des équipes, à leur réactivité et à leur cohésion, ont permis de récolter à un rythme soutenu une vendange saine à maturité optimale.

Le millésime 2021, par ses conditions de maturation septentrionales, renoue avec les grands équilibres classiques du siècle dernier en produisant des vins frais, équilibrés et structurés, qui révèleront progressivement toute leur complexité.

VENDANGES

Du 25 septembre au 6 octobre 2021.

ASSEMBLAGE

77 %	Cabernet Sauvignon
19,5 %	Merlot
3 %	Cabernet Franc
0,5 %	Petit Verdot

NOTES DE DEGUSTATION

La couleur est grenat aux reflets pourpres.
Le nez dévoile des arômes de baies rouges, associés à de délicates notes florales de pivoine et de menthe fraîche.
L'attaque, dense et charnue, laisse place à une bouche d'une belle amplitude à la matière juteuse et expressive, soulignée par des tanins enrobés et soyeux.
Longue et équilibrée, la finale se prolonge sur des notes épicées et plus particulièrement de poivre blanc.

Château Mouton Rothschild - 33250 Pauillac - France / T. +33 (0)5 56 73 20 20
www.chateau-mouton-rothschild.com