



## *Château Mouton Rothschild*

### **LE MILLÉSIME 2012**

#### **Climatologie, conditions de récolte**

L'année 2012 a été particulièrement contrastée. L'hiver s'est révélé froid et très sec. En février notamment, la température moyenne enregistrée a été la plus basse depuis cinquante ans.

Avril a apporté fraîcheur et pluies abondantes, puis mai et juin se sont caractérisés par un temps intermédiaire. La floraison et la véraison des cabernets sauvignons de Château Mouton Rothschild se sont déroulées, au jour près, aux dates moyennes constatées pour tous les autres millésimes depuis 1962.

Du 20 juillet au 20 septembre, une sécheresse exceptionnelle a prévalu, concentrant sucre et tanin dans les raisins. Le mois d'août s'est inscrit comme le 5<sup>ème</sup> mois d'août le plus sec des cinquante années passées. A fin septembre, le cumul des précipitations se trouvait ainsi en déficit de 26 % par rapport à la moyenne depuis 1962 (435 mm vs 589 mm).

A Château Mouton Rothschild, les vendanges ont commencé le 1<sup>er</sup> octobre et se sont achevées le 15 octobre. 2012 sera une année historique puisque le nouveau cuvier, après presque trois années de travaux, accueillait sa première vendange.

Riche, coloré, structuré et très charnu, le millésime 2012 s'annonce comme une très belle réussite.

**Vendanges** du 1<sup>er</sup> au 15 octobre

<b>Assemblage</b>	Cabernet Sauvignon	90%
	Merlot	8%
	Cabernet Franc	2%

#### **Commentaires de dégustation**

Couleur dense et opaque, presque noire avec de beaux reflets brillants.

Un nez noble, fin, complexe et expressif, mêle les fruits noirs aux arômes de cassis, de mûres écrasées et s'ouvre à l'aération sur des notes plus complexes de boîte à cigares et d'épices.

L'attaque est somptueuse, ample et charnue. Les tanins sont mûrs, croquants et enrobés d'une belle chair, dense et ferme, dévoilant des arômes cacaotés et vanillés. La bouche montre un élan irrésistible qui mène vers une finale de toute beauté, fraîche, intense et minérale.