

Château Mouton Rothschild – 1er G.C.C. | Pauillac France (PAUILLAC) – 2015

Domaine

Ch. Mouton Rothschild

Het Château Mouton-Rothschild is een beroemd wijngoed in Frankrijk. Het ligt in de Bordeaux in Pauillac, aan de grens met Saint-Estèphe. Château Mouton-Rothschild is geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé volgens het classificatiesysteem voor Bordeauxwijn van 1855. Het wijngoed omvat 74 hectare en er wordt ongeveer 80% cabernet sauvignon, 8% merlot, 10% cabernet franc en 2% petit verdot aangebouwd. Oorspronkelijk hoorde de wijngaard van Mouton tot die van Château Lafite-Rothschild, maar in het midden van de 18e eeuw werd het een afzonderlijke eenheid, in bezit van de familie Brane. In de eerste helft van de volgende eeuw kwam baron Hector de Brane (of Branne) bekend te staan als de "Napoleon van de wijnstokken" vanwege zijn inspanningen om de wijngaarden in de Médoc te ontwikkelen, waarbij hij verondersteld wordt de cabernet sauvignon te hebben geïntroduceerd. In 1830 verkocht hij Mouton aan een zekere heer Thuret, tegen deze tijd had Mouton enige internationale reputatie. Het wijngoed Château Brane-Mouton werd in 1853 door de Engelse tak van de Rothschild familie gekocht van de heer Thuret en hernoemd naar zijn huidige naam. In 1855 werd het château in de classificatie die dat jaar werd opgesteld bovenaan de tweede crus geplaatst, tot grote ergernis van de familie De Rothschild. Echter, pas vanaf 1945, nadat baron Philippe de Rothschild de leiding van zijn vader al in 1922 had overgenomen, werden stappen ondernomen om deze (in hun ogen) onterecht lage classering ongedaan te maken. Dit resulteerde in 1973 uiteindelijk in promotie tot de eerste crus. Al snel na zijn aantreden verbaasde baron Philippe de Rothschild de wijnwereld door een kunstenaar, Jean Carlu, te vragen een art deco ontwerp (met daarin verwerkt de pijlen uit het wapen van De Rothschild) te maken voor een etiket voor de oogst van 1924. Zijn volgende opmerkelijke stap was te besluiten zijn eerste cru uitsluitend te bottelen op het château.

Vinification

Afin de cueillir chaque cépage, chaque parcelle à l'optimum de maturité, nous avons vécu les vendanges les plus longues « de mémoire de vigneron » : entre nos trois domaines, elles se sont réparties sur 23 jours, du 14 septembre avec le début de la cueillette des Merlots jusqu'au 6 octobre avec la fin des Cabernets Sauvignons. Les raisins étaient magnifiques et les fermentations se sont déroulées rapidement. Les vins ont immédiatement montré beaucoup de couleur et de fortes intensités aromatiques, dans une palette très complète allant des fruits rouges et noirs jusqu'aux épices et aux fumées d'encens.

Dégustation

La robe est d'une jolie couleur sombre et soutenue avec des reflets violines. Le nez, fin et élégant, laisse apparaître des arômes fruités de mûre sauvage et de myrtille, puis des notes de pain grillé, de réglisse et de tabac blond viennent compléter cette palette aromatique riche et complexe. L'attaque fraîche, charnue et saline, est d'une très grande intensité. Elle s'ouvre sur des tanins veloutés et crémeux qu'enrobe une texture soyeuse relevée d'une touche de minéralité. L'impression en bouche est très complète, riche de parfums de fruits mûrs et d'épices poivrées. La longueur exceptionnelle de la finale conclut une dégustation d'un équilibre remarquable.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (82%), Merlot (16%), Cabernet Franc (2%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18 °C

