



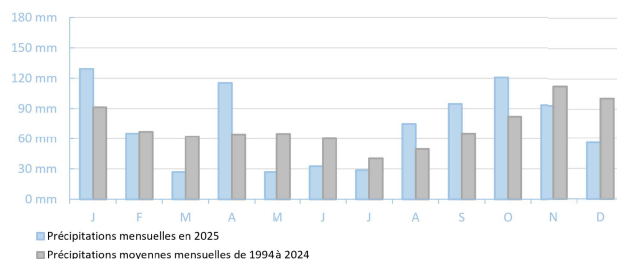
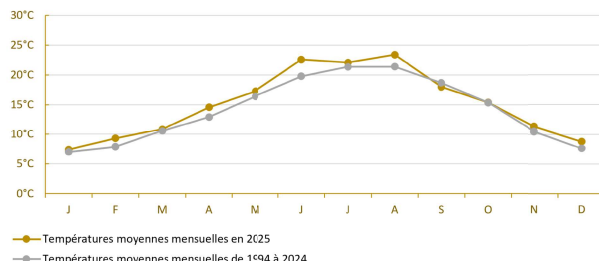
Château Mouton Rothschild

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	65 ans
Types de sols	Graves profondes

ÉLEVAGE

Barriques neuves	100 %
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	98 %
Merlot	2 %

DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,1 %
pH	3,76

NOTES DE DÉGUSTATION

Château Mouton Rothschild 2025 est emblématique des millésimes permettant l'atteinte d'une maturité optimale des raisins. Il exprime une grande profondeur aromatique immédiate avec de très fines notes de petits fruits noirs, de mûre, de cassis parfaitement mûrs, sans excès ; et cette touche de graphite caractéristique, presque minérale, qui, associée au moka, apporte la signature inimitable de Mouton Rothschild. Il offre une forme d'opulence par sa texture charnue, ample, intense, mais avec une certaine tension et cette retenue des grands millésimes dans lesquels le terroir domine la climatologie. Les tanins sont veloutés, denses et très bien définis. L'omniprésence du soleil et de la chaleur durant plusieurs mois de l'année, combinée à la fraîcheur de la fin d'été, a permis de révéler toute la noblesse du Cabernet Sauvignon cultivé sur ce terroir unique, et qui trône en majesté dans l'assemblage 2025.