Wijnfiche

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild | Pauillac France (PAUILLAC) — 2019

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

Vendanges du 18 septembre au 5 octobre.

Dégustation

La robe est d'un rouge intense avec des reflets pourpres. Le nez est complexe, aux arômes de fruits noirs, de cassis, de chocolat et de torréfaction. La bouche est fraîche, avec des saveurs de gruits rouges et de pain grillé. Les tannins sont croquants et soyeaux, réglissés. Belle longueur en finale.

Mets adaptées

Agneau | Veau - rôti aux girolles | Steak - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (68%), Merlot (32%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

