



PRESENTATION :

C'est au coeur du Médoc, sur le plateau d'Arcins, qu'enous avons choisi de faire renaître religieusement le Château Arnauld, un cru d'exception, d'un terroir d'exception. Entre Margaux et Moulis, cette propriété est située sur une des plus belles croupes de graves qui fait aussi la réputation de ses voisins, les Châteaux Chasse Spleen et Poujeaux.

CETTE ANNÉE LÀ :

Après un hiver plutôt doux et humide, nous observons le début du débourrement fin mars début avril et un éclatement total des bourgeons fin de la première décade d'avril soit environ 7 à 10 jours d'avance par rapport à 2013 et sensiblement à la même date qu'en 2012. Les mois de mai, juin, juillet et août ont été anormalement arrosés et frais faisant passé le vignoble d'une situation de précocité normale par rapport à la moyenne décennale à un retard végétatif de 10 à 12 jours fin août. Puis vint le mois de septembre avec son été indien, ses températures supérieures à celles du mois d'août, sa pluviométrie extrêmement faible et son vent d'Est permettant aux raisins de se concentrer. En l'espace de 3 semaines, tous les paramètres analytiques de contrôles de maturité des raisins ont très fortement augmentés par phénomène de concentration.

DÉBUT DE VENDANGE : 29 septembre

VIGNOBLE :

- **5 hectares** de vignes
- **Sols :** Graves gunziennes profondes du quaternaire sur le plateau d'Arcins, à proximité de l'estuaire de la Gironde qui tempère le climat.
- **Densité de la plantation :** 10 000 pieds par hectare.
- **Age moyen** des vignes: 40 ans

CÉPAGES :

- **70% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit
- **20% Merlot** qui offre de la rondeur et du gras
- **10% de Petit Verdot** qui offre de la couleur, de la structure et de la fraîcheur.

ASSEMBLAGE :

- **63% Cabernet Sauvignon**
- **27% Merlot**
- **10% de Petit Verdot**

VINIFICATION :

Récolte entièrement manuelle avec un tri du raisin à la vigne et deux tris au chai (avant et après éraflage). Elevage entièrement réalisé en fûts neufs de chêne français pendant 16 à 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Une couleur aussi dense que de l'encre de chine, des arômes de fruits noirs très mûrs tendant sur la brioche, la pâtisserie. En bouche, les vins se présentent très puissants et charnus comme nous les avons rarement eu. Longueur exceptionnelle. **Ce sont typiquement des vins formatés pour des élevages longs** et qui vont encore gagner en onctuosité et finesse. La macération pré-fermentaire à froid et le pigeage sont passés par là.