



## PROFIL ANALYTIQUE :

- Degré. : 13°
- pH : 3.50
- Indice Polyphénol: 75

## PRESENTATION :

C'est au coeur du Médoc, sur le plateau d'Arcins, que nous 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 1<sup>er</sup> trimestre doux et normalement arrosé avec un débourrement enregistré 1<sup>ère</sup> semaine d'avril assez conforme à la normale, un épisode de gel historique a lourdement frappé notre vignoble le 27 avril au matin avec des températures de l'ordre de -4 à -6°C. La perte de récolte à ce stade avait été estimée à 50%.

En mai un temps chaud et sec a favorisé un début de floraison très précoce (10 jours d'avance) sur les parcelles non gelées. Pour les autres le retard enregistré a été de l'ordre de 3 semaines.

Les mois qui ont suivis ont été dans l'ensemble chaud et sec mais sans excès de température accélérant encore le cycle végétatif de la vigne pour laisser penser à une date de récolte parmi les plus précoces depuis 30 ans.

Les quinze premiers jours de septembre ont été très humides, avec des pluies régulières et un cumul de l'ordre de 80 mm mettant nos nerfs à rude épreuve. Les conséquences ont été très variables d'un vignoble à l'autre, du sud au nord du Médoc. Le type de sol, les pratiques culturales et le suivi quotidien de la maturité ont été des facteurs clés de réussite.

**LES VENDANGES :** Les Merlots ont été ramassés entre le 18/09 (pour les parcelles les plus précoces) et le 26 septembre, les Petits Verdots le 27 septembre et les Cabernets Sauvignons entre le 28 septembre et le 3 octobre.

## VIGNOBLE :

- 17,2 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 :

- 45% Cabernet Sauvignon
- 51% Merlot
- 4% 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 réalisé en fûts neufs de chêne français pendant 16 à 18 mois.

## NOTES DE DÉGUSTATION :

Dégustation du 23/02/2018

Couleur rubis foncé avec de jolis reflets grenats, bel éclat. Les arômes de fraises des bois et de myrtilles se mêlent à de subtiles notes épicées comme la cannelle et à de belles notes florales telles que la violette. L'attaque en bouche est ronde, presque sphérique, tout en restant aérienne grâce à une belle acidité. Belle trame tannique déjà bien enrobée. La finale, toujours sur la rondeur et l'amplitude, est élégante, longue et gourmande.

Un vin qui se caractérise par sa force tranquille, son harmonie, et son équilibre.

## MÉDAILLES ET DISTINCTIONS

JEAN MARC QUARIN : 91/100  
Primeurs 2017

JAMES SUCKLING : 91-92/100  
Primeurs 2017

YVES BECK : 91-92/100  
Primeurs 2017

LE POINT 14/20

CONCOURS AGRICOLE DE PARIS

