Chateau Malmaison – Moulis-en-Médoc – 2016

Château Malmaison – Moulis-en-Médoc (2016)

Le Domaine

Le Château Malmaison est une propriété de l’appellation Moulis-en-Médoc, sur la rive gauche du Bordelais. Le domaine couvre environ 23 hectares. Il a longtemps appartenu à la famille Rothschild (Baron Edmond de Rothschild et son épouse Nadine), qui l’ont acquis en 1973. Aujourd’hui encore, il est reconnu pour ses vins élégants et accessibles, caractéristiques de l’appellation Moulis.

La viticulture est conduite dans le respect du terroir, avec vendanges manuelles et tri sélectif. L’élevage se fait en barriques de chêne, permettant d’apporter structure et finesse aux vins.

Terroir & Millésime 2016

Millésime 2016 : Grande année à Bordeaux, marquée par un printemps pluvieux puis un été chaud et sec, favorisant une maturation homogène. Les vendanges, de fin septembre à mi-octobre, ont donné des raisins concentrés et équilibrés.

Sol : Graves argilo-calcaires et sols argilo-limoneux, typiques de Moulis, apportant rondeur et complexité aromatique.

Climat : Océanique tempéré, avec influence de l’Atlantique et de l’estuaire de la Gironde, permettant de réguler chaleur et humidité.

Cépages

- Merlot : ≈ 80 %

Cabernet Sauvignon : ≈ 20 %

Dégustation

- Nez : Intense et expressif, dominé par les fruits noirs (mûre, cassis), avec des notes de prune, de violette, d’épices douces et une touche boisée.
- Bouche : Attaque souple et élégante, tanins fins et veloutés, trame fruitée généreuse. Le vin est équilibré, rond et séducteur, tout en conservant une certaine fraîcheur.
- Finale : Persistante, aromatique, avec des saveurs de fruits noirs, de réglisse et de cacao, marquée par l’élégance du Merlot mûr.

Potentiel de garde & Accords

Potentiel de garde : Déjà plaisant après 5 à 6 ans, mais peut évoluer harmonieusement pendant 12 à 15 ans.

Accords mets :

- Magret de canard rôti
- Côte de veau grillée ou rôti d’agneau
- Viandes rouges en sauce (bœuf braisé, daube)
- Fromages affinés (Saint-Nectaire, Comté, Cantal)
-