# Château mouton Rothschild Pavillac 2005

### Château mouton Rothschild Pavillac (2005)

### Le Domaine

Château Mouton-Rothschild est un Premier Cru Classé de l’appellation Pauillac, dans le Médoc. Propriété emblématique de la famille Rothschild, il est réputé pour ses vins à la fois puissants, élégants et capables de longue garde. Le château est également célèbre pour l’un de ses attributs uniques : chaque millésime est illustré par une œuvre d’art sur l’étiquette.

---

### Le Terroir & Millésime 2005

- **Climat en 2005** : Année plus fraîche que la moyenne (≈ 0,3 °C de moins), notamment des nuits plus fraîches. Avril à septembre ont été particulièrement secs, avec seulement environ **313 mm** de pluie entre le début de l’année et les vendanges, contre une moyenne autour de 602 mm.

- **Vendanges** : manuelles, de **21 septembre à 6 octobre** dans des conditions jugées quasi idéales.

- **Sol / exposition** : sols de graves typiques de Pauillac, sur sous-sol (marno-calcaire ou similaire selon les sources), exposition favorable, rôle de la fraîcheur nocturne bénéfique pour garder de l’acidité dans les raisins.

---

### Cépages

Composition du vin :

≈ **85 % Cabernet Sauvignon**

≈ **14 % Merlot**

≈ **1 % Cabernet Franc**

---

## Dégustation

- **Nez** : arômes complexes mêlant fruits noirs mûrs (cassis, mûre), notes boisées (chêne toasté), vanille, un peu de menthol, de l'épice, parfois des touches florales ou d'encens.

- **Bouche** : riche, puissante, tanins fermes mais élégants, texture dense. Beaucoup de fruit concentré, belle fraîcheur (malgré le caractère riche), structure qui porte.

- **Finale** : très longue, expressive, avec une persistance aromatique notable (fruit, bois, épices), une touche minérale dans certains retours.

---

## Accords & Potentiel de Garde

- **Potentiel de garde** : ce vin a énormément de potentiel. On peut le boire dès maintenant (voire après aération ou carafage), mais il gagnera encore en complexité et finesse avec le temps. Les experts estiment qu'il pourra bien évoluer jusque dans les **30 à 50 prochaines années**, selon conditions de conservation.

- **Accords mets** : gibier, viandes rouges grillées ou en sauce, agneau, côte de bœuf, plats en sauce riches ; aussi excellent avec des fromages à pâte pressée ou affinée.