



PAUILLAC 2021

Bordeaux est un lieu unique et accueillant aux multiples facettes, à l'image des vins Légende R. Avec six générations d'expertise dans l'élaboration du vin, la famille Rothschild est à même d'exprimer l'essence des différentes appellations de Bordeaux dans leur singularité et de les rendre accessibles. C'est la garantie pour le consommateur de faire le bon choix.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

L'appellation Pauillac est située à 40 km au nord de Bordeaux sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde.

Terroir : Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins. Parmi les cinq Premiers Crus de la liste des Grands Crus Classés de 1855, trois figurent dans cette appellation. Caractérisé par des croupes de graves, ce terroir offre les conditions idéales à la maturation du Cabernet Sauvignon et à l'élaboration de ses vins généreux et équilibrés.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2021 restera dans la mémoire des viticulteurs comme l'un des plus difficiles à maîtriser de ces trente dernières années : patience et investissement ont été nécessaires jusqu'à la récolte tardive. Le gel historique du printemps, qui a frappé le vignoble français dans son ensemble, a conduit à Bordeaux, comme en 1991 et 2017, à une récolte historiquement basse (- 25 % en moyenne). L'été frais et humide a favorisé le développement des maladies, mildiou en tête, dont la pression a été sans précédent. Le Cabernet Sauvignon est le cépage du millésime à Bordeaux car il a largement bénéficié du beau temps de la deuxième moitié du mois de septembre et de début octobre, favorisant sa maturité. 2021 signe le retour d'un millésime "à l'ancienne", avec des teneurs en alcool modérées et des équilibres très différents (alcool/acidité) des derniers millésimes solaires (2018 et 2020).

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réalisée selon les méthodes traditionnelles des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves en acier inoxydable thermorégulées. La fermentation se déroule à température contrôlée de 30°C, suivie de trois semaines de macération avec remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tannins. Après la fermentation malolactique, 60 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur pourpre de bonne intensité

Le nez est élégant, intense et aromatique, mêlant des arômes de cerises noires, de cassis à des notes boisées discrètes.

Ample et charnu à l'attaque, doté d'une structure tannique robuste et d'une longue finale fraîche et aromatique (fruits rouges). Dégustation optimum entre 3 et 5 ans.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

pH : 3,66

Acidité totale : 3,50 g/l