



PROFIL ANALYTIQUE :

- Degré. : 13°00
- pH : 3.50
- Indice Polyphénol: 70

PRESENTATION :

C'est au cœur 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^{er} trimestre doux et normalement arrosé avec un débourrement enregistré 1^{ère} 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 :

- **36% Cabernet Sauvignon**
- **61% Merlot**
- **3% 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 de chêne français pendant 12 à 14 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Dégustation du 23/02/2018

Couleur rubis foncé de belle intensité. Arômes de fruits rouges légèrement acidulés de groseille, de fraises et de prunes fraîches. La bouche est agréable et juteuse, de bonne ampleur avec une structure tannique très souple qui donne à ce vin un côté généreux.

Deuxième vin du château Arnauld, il en a le charme avec une puissance plus retenue.