VERTICALE DU CHATEAU D'ARMAILHAC

LE 24/11/2011 CHEZ YO

« Je préfère le vin d'ici que l'eau de là » (Pierre Dac)

1. Le p'tit rappel qui va bien ____ *4*
1.1. Histoire ____ **4**
1.2. Quelques données techniques ____ **4**
2. Champagne Jacquesson Cuvée 734 ____ *8*
3. Château d'Armailhac : notes de dégustation de Boby Parker ____ *9*
3.1. 2000 ____ **9**
3.2. 2001 ____ **9**
3.3. 2002 ____ **9**
3.4. 2003 ____ **9**
4. Château d'Armailhac : notes de dégustation de BDPR SA ____ *10*

1. LE P'TIT RAPPEL QUI VA BIEN

1.1. Histoire

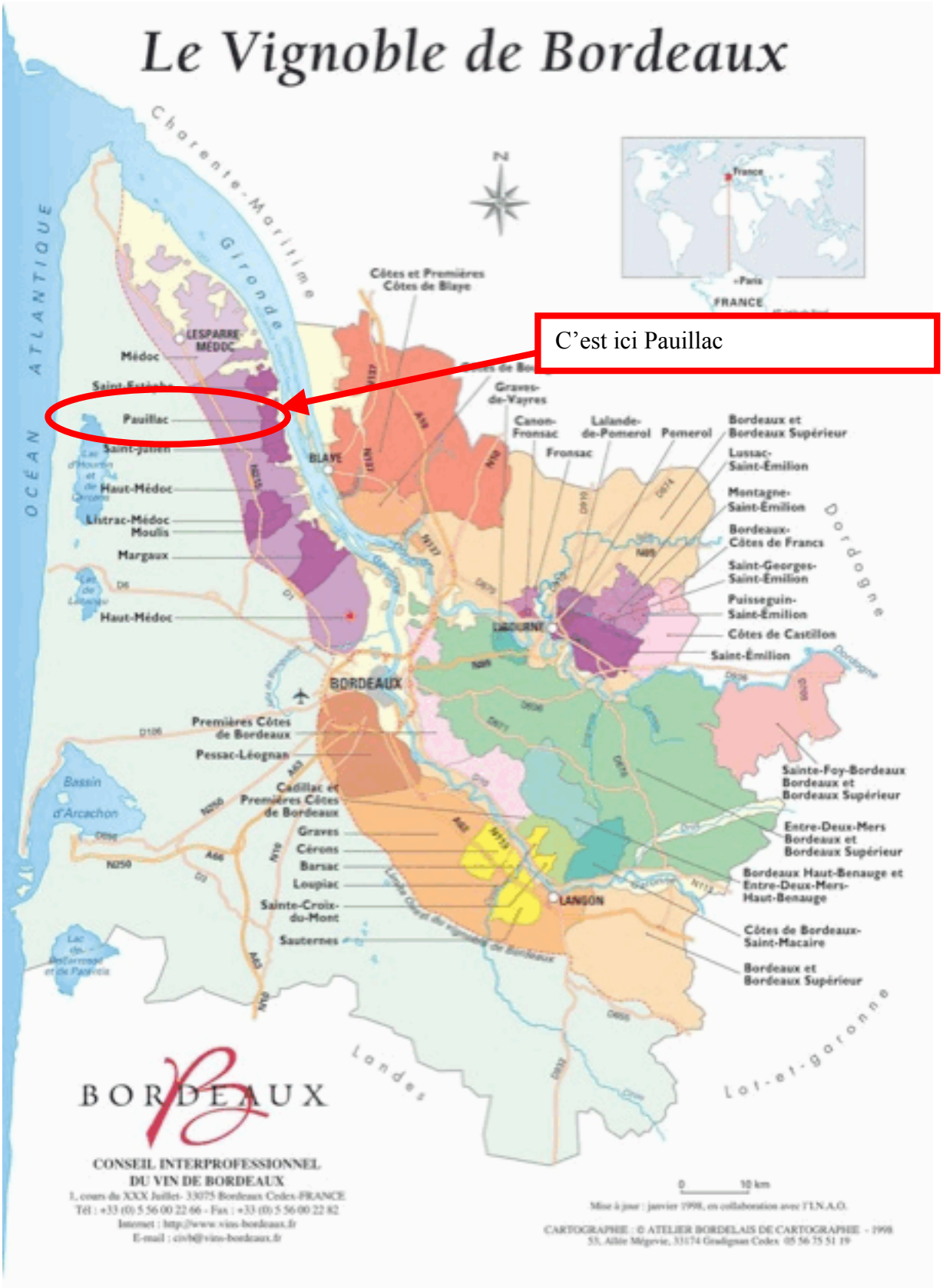
Le Château d'Armailhac est la propriété de la Baronne Philippine de Rothschild et de ses enfants. Son histoire est marquée par plusieurs changements de nom pour revenir à son nom historique.

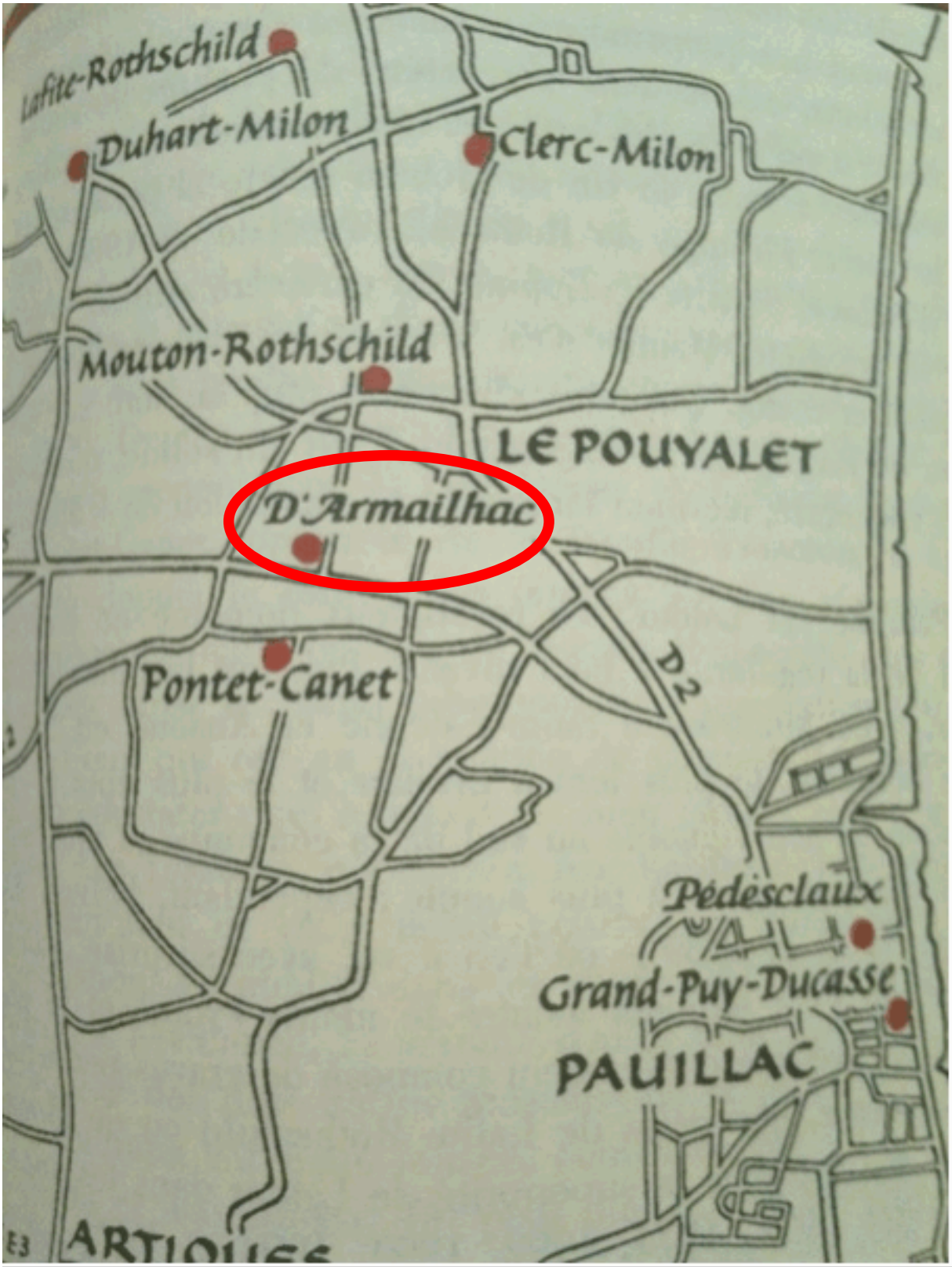
A l'origine ce château est bâti sur les terres des frères d'Armailhac (Dominique et Guilhem) mais ce n'est qu'au 18° siècle (1750) que ces terres seront plantées en vigne. A une époque, où il ne fait pas bon avoir une petite particule à son nom, le Château apparaît sur des registres sous le nom Darmailhacq (et de un changement de nom !) pour 52 hectares disséminés entre Brane-Mouton (futur Mouton Rotschild) au Nord et Pibran au Sud.

En 1855, Le Château Mouton d'Armailhacq (et de deux !) est désigné comme 5° grand cru classé par le « Syndicat des Courtiers de Commerce près de la Bourse de Bordeaux ». A la suite de cette consécration et d'histoire familiales diverses, le Château est racheté par le Comte Adrien de Ferrand avec ses 70 hectares. En 1933, le Comte décide de faire rentrer des capitaux extérieurs et c'est le jeune Baron Philippe de Rotschild qui devient actionnaire majoritaire du château et d'une petite société la Société Vincole de Pauillac qui deviendra Baron Philippe de Rotshild SA. A partir de ce moment, le Château Mouton d'Armailhacq va devenir inséparable du château Mouton Rotchild : c'est d'ailleurs dans ses dépendances que les équipements techniques et agricoles nécessaires aux deux châteaux seront rassemblés. Entre 1956 et 1988 il changera deux fois : il portera le nom du Baron (et de 3) puis celui de la Baronne (et de 4) : pour devenir le Château Mouton Baronne Philippe. En 1989, cette dernière lui redonnera son identité d'origine pour devenir le Château d'Armailhac (et de 5, fin de l'histoire).

1.2. Quelques données techniques

Situé dans la partie Nord de Pauillac


Le Vignoble de Bordeaux
C'est ici Pauillac
OCÉAN ATLANTIQUE
Charente-Maritime
Gironde
Dordogne
Lot-et-Garonne
Landes
N
France
Paris
FRANCE
Côtes et Premières Côtes de Blaye
LESPARRE MÉDOC
Médoc
Saint-Estèphe
Pauillac
Saint-Julien
Haut-Médoc
Listrac-Médoc
Moulis
Margaux
Haut-Médoc
BLAYE
Graves-de-Vayres
Canon-Fronsac
Lalande-de-Pomerol
Pomerol
Fronsac
Bordeaux et Bordeaux Supérieur
Lussac-Saint-Émilion
Montagne-Saint-Émilion
Bordeaux-Côtes de Francs
Saint-Georges-Saint-Émilion
Puisseguin-Saint-Émilion
Côtes de Castillon
Saint-Émilion
LIBOURNE
BORDEAUX
Premières Côtes de Bordeaux
Pessac-Léognan
Bassin d'Arcachon
Cadillac et Premières Côtes de Bordeaux
Graves
Cérons
Barsac
Loupiac
Sainte-Croix-du-Mont
Sauternes
LANGON
Sainte-Foy-Bordeaux Bordeaux et Bordeaux Supérieur
Entre-Deux-Mers Bordeaux et Bordeaux Supérieur
Bordeaux Haut-Benauge et Entre-Deux-Mers-Haut-Benauge
Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire
Bordeaux et Bordeaux Supérieur
BORDEAUX
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE BORDEAUX
1, cours du XXX Juillet- 33075 Bordeaux Cedex-FRANCE
Tél : +33 (0) 5 56 00 22 66 - Fax : +33 (0) 5 56 00 22 82
Internet : http://www.vins-bordeaux.fr
E-mail : civb@vins-bordeaux.fr
0 10 km
Mise à jour : janvier 1998, en collaboration avec l'I.N.A.O.
CARTOGRAPHIE : © ATELIER BORDELAIS DE CARTOGRAPHIE - 1998
55, Allée Mégevie, 33174 Gradignan Cedex 05 56 75 51 19



Il est remarquablement entouré par :

- au Nord (et ce n'étaient pas les corons) et à l'Est par le Château Mouton Rotschild
- à l'Ouest et au Sud par le Château Pontet-Canet

Il représente aujourd'hui 69 ha de vignes qui s'étendent sur le terroir des graves et plus particulièrement sur :

- 26 ha du Plateau des Levantines et de l'Obelisque (**prolongement des « Carruades de Mouton »**). Il est fait de graves légères et très profondes (Cabernet) ;
- 19 ha du Plateau de Pibran : graves reponsant sur un sous-sol argilo-calcaire (ce qui confère la **finesse et l'élégance** des vins du Château d'Armailhac) ;
- 5 ha de la Croupe de Béhéré.

Pour rappel Néné, la grave est, dans le Sud-Ouest de la France, un terrain graveleux constitué de graviers fluvatiles, prisé pour la viticulture.

Vignoble de 43 ans à l'encépagement classique du Médoc :

- 53 % Cabernet Sauvignon ;
- 34 % Merlot ;
- 11 % Carbernet Franc ;
- 2 % Petit Verdot.

Les vendanges de font manuellement et la vinification en cuves inox (15 à 20 jours de cuvaison). L'élevage se fait entre 15 à 16 mois dans des barriques de chêne (dont 25 % de neuves). La mise en bouteille se fait au château (of course…).

2. CHAMPAGNE JACQUESSON CUVEE 734

Quelques repères :

- maison fondée en 1798
- possède le brevet du muselet
- Champagne préféré de Napoléon Ier

Les numérotations des cuvées correspondent aux numérotations internes des cuvées : n°1 en 1898. La singularité de cette maison est de personnaliser chacune de ces cuvées en privilégiant l'année en cours : la cuvée 734 correspondant majoritairement au millésime 2006 auquel on ajouté du vin de garde 2005 et 2004.

Le climat de l'année 2006 est plutôt chaotique. L'hiver est froid et enneigé, le printemps assez doux, avec quelques violents orages en mai, tandis que l'été débute sous une chaleur écrasante et généralement sèche. Août est froid et très pluvieux et voit les raisins grossir et la pourriture grise se développer. Les pratiques viticoles rigoureuses se voient récompensées par des rendements restés raisonnables et par une bonne maîtrise du botrytis, sauf dans certaines parcelles particulièrement sensibles. La cueillette débute le 11 septembre à Aÿ Vauzelle Terme, sous le soleil, mais la pluie revient le 20 septembre, obligeant à accélérer la cueillette pour éviter la reprise du botrytis. Cependant la qualité des moûts est équilibrée, avec une moyenne d'alcool potentiel légèrement inférieure à 10°5 et une acidité d'environ 7,5 gr/l.

Les vinifications s'effectuent comme à l'habitude, en foudres, sur lies avec bâtonnage. Les chardonnays sont assez souples mais très fi ns, les pinots noirs sont fruités et vineux, tandis que les pinots meuniers sont plus hétérogènes. Il est d'ailleurs décidé de ne pas conserver les moins réussis. L'assemblage est composé de 54% de chardonnay, 20% de pinot noir et 26% de pinot meunier et les vins de la récolte 2006 sont complétés par 22% de millésime 2005 et 5% de 2004. La mise en bouteille produit 345.052 bouteilles, 13.964 magnums et 390 jéroboams.

3. CHATEAU D'ARMAILHAC : NOTES DE DEGUSTATION DE BOBY PARKER

3.1. 2000

Le 2000 s'impose toujours comme l'un des exemples de ce cru les plus séduisants et les plus luxuriants que je connaisse. Je pense qu'il s'agit du millésime de d'Armailhac que je préfère. L'assemblage final se compose à 58 % de cabernet sauvignon et pour le reste de merlot. Opaque et pourpre de robe, le 2000 étonne par son heureuse acidité (au regard de sa forte proportion de merlot) et par ses abondants tannins. Très expressif, opulent en milieu de bouche, il régale le dégustateur de ses flaveurs de charbon, de cèdre, de cassis, de boîte à épices, d'herbes séchées et de café. L'ensemble, corsé et doux, se distingue encore par son ampleur. A boire entre 2007 et 2020. (01/03).

3.2. 2001

Ce 2001 est probablement aussi réussi que son aîné d'un an. Cet assemblage 60 % cabernet sauvignon et 40 % merlot s'annonce par un pourpre d'encre. Très doux, regorgeant de notes de réglisse, de boîte à épices et de chêne grillé, il révèle en bouche, outre une grande purté et une faible acidité, des tannins mûrs. Un vin délicieux, à boire dès sa jeunesse et dans les 12 à 15 ans suivants le millésime. (01/03)

3.3. 2002

Composé à 70 % de cabernet sauvignon, à 22 % de Merlot, à 5 % de cabernet franc et pour le reste de petit verdot, et issu de faibles rendements de 39 hl/ha, le 2002 du Château d'Armailhac s'impose au titre des révélations du millésime – il s'agit même peut-être de la plus belle réussite à ce jour de la propriété. Ce vin magnifique, dont la robe d'un pourpre soutenu prélude à un bouquet ample et doux d'herbes rôties, de café, de chocolat, de crème de cassis et d'épices orientales, est moyennement corsé, puissant et concentré, avec des tannins aussi souples qu'abondants. Il me paraît capable de tenir de belle manière une bonne vingtaine d'années. A boire entre 2007 et 2015. (9/03)

3.4. 2003

Ce vin pourpre-noir est ample et merveilleusement opulent, avec de très généreux arômes de fruits noirs nuancés de réglisse et étayés par une faible acidité. A la fois souple , dense et de bonne mâche (il évoque par ce trait un 1982), il se distingue encore par son fruité, sa puissance et son intensité. Cet assemblage 65 % cabernet sauvignon, 20 % merlot, 12 % cabernet franc et 3 % petit verdot présente un ph relativement élevé (3,92). Il sera accessible 3 à 5 ans après la mise et tiendra ensuite 15 ans, voire plus. (3/04)

4. CHATEAU D'ARMAILHAC : NOTES DE DEGUSTATION DE BDPR SA

Château D'Armailhac

5ème Cru Classé de Pauillac

LE MILLÉSIME 2000

Climatologie, conditions de récolte

L'année débute par un mois de janvier froid et sec ; la tendance s'inverse en février, plus chaud et plus arrosé que la moyenne, et l'on note le débourrement fin mars. La douceur se poursuit en avril. Mai et juin sont très chauds et moyennement pluvieux, et de nombreux orages éclatent en mai.

Les premières fleurs sont notées le 23 mai, et la mi-floraison apparaît entre le 5 et le 7 juin, dans la moyenne des trente dernières années. La floraison, rapide et homogène, est prometteuse pour la suite du cycle végétatif. Le temps de juillet, frais et humide jusqu'au milieu du mois, se met ensuite au beau fixe ; le vent sèche les vignes et la véraison se déroule en avance.
Signe précurseur de qualité, la mi-véraison intervient avec une avance de 7 à 8 jours sur la moyenne pour le Merlot (le 4 août au lieu du 11) et le Cabernet Sauvignon (le 5 au lieu du 13) ; elle est notée le 12 août pour le Cabernet Franc (au lieu du 14).

Fin juillet et début août, quelques journées très chaudes interrompent la croissance du vignoble, favorisant la concentration dans les baies de sucre et de composés phénoliques. Le beau temps se maintient en septembre, avec quelques pluies permettant une bonne fin de maturation, tout en conservant un excellent état sanitaire. Les vendanges s'effectuent dans de bonnes conditions climatiques, avec des journées très ensoleillées ; les raisins sont sains, colorés, goûteux et tanniques.

Vendanges	du 25 septembre au 6 octobre
Assemblage	Cabernet Sauvignon 58 % Merlot 42 %
Mise en bouteille	du 8 au 24 avril 2002

Notes de dégustation

Belle couleur intense, profonde, violine aux reflets cerise.
Le nez est fin, développant des notes de fruits frais, de prune et de griotte, avec un agréable boisé marqué par des arômes fumés et vanillés.

L'attaque est ronde et charnue, avec une bonne texture de tanins enrobés mais bien présents, apportant beaucoup de volume et de profondeur au milieu de bouche ; retour aromatique bien marqué avec des notes de tabac, de cassis, de réglisse et un élégant boisé aux notes de vanille.

La finale est dense avec une concentration exprimant un beau potentiel, le caractère riche et complexe d'un beau millésime.

Château D'Armailhac

5ème Cru Classé de Pauillac

LE MILLÉSIME 2001

Climatologie, conditions de récolte

Le premier trimestre 2001 est plus chaud et plus humide que la moyenne, provoquant un débourrement précoce, avec six à huit jours d'avance sur la moyenne des trente dernières années.

Mai et juin sont très chauds et secs, avec un record de température en mai à 35°C, et de belles journées à plus de 30°C en juin (36°2 le 25) ; ces conditions ralentissent un peu l'avance notée au débourrement, et la mi-floraison a lieu les 6 et 7 juin, dans la moyenne de ces dernières années.

Juillet est légèrement moins chaud et humide la première quinzaine, suivi d'un mois d'août agréable, avec seulement quelques orages. La mi-véraison est notée entre le 12 et le 16 août, très légèrement en retard sur la moyenne pour le Merlot.

En septembre, de belles journées, un peu fraîches, ralentissent légèrement l'évolution de la maturité du raisin ; à date de vendange, on constate quatre à cinq jours de retard sur la moyenne.

Début octobre, à la veille de la cueillette, de très belles journées chaudes et ensoleillées, et peu de pluies permettent une excellente évolution de la maturation, avec un très bon état sanitaire des raisins.

Vendanges	du 27 septembre au 10 octobre
Assemblage	Cabernet Sauvignon 60 % Merlot 40 %
Mise en bouteille	du 19 mai au 13 juin 2003

Notes de dégustation

Couleur d'une belle intensité, profonde aux reflets violets.

Le nez est concentré et complexe, avec des notes de fruits rouges et des notes plus minérales, ainsi que de belles notes boisées.

La prise en bouche est bien structurée, avec une bonne expression tannique mêlée d'une multitude de saveurs aux notes de fruits rouge, d'épices et de vanille.

Belle finale, longue et savoureuse, promesse d'un grand avenir.

Château D'Armailhac

5ème Cru Classé de Pauillac

LE MILLÉSIME 2002

Climatologie, conditions de récolte

L'année 2002 est marquée par un temps plus chaud et moins humide que la moyenne, en particulier durant le premier semestre.

A la fin du mois de mars, on note ainsi un débourrement de la vigne avec, selon les cépages, 2 à 5 jours d'avance sur la moyenne des trente dernières années. Ces conditions climatiques de chaleur et d'humidité se confirment d'avril à juin. La mi-floraison intervient cependant les 5 et 6 juin, dans les dates moyennes.

Juillet et août affichent des températures légèrement inférieures aux moyennes saisonnières, mais leur impact est peu significatif. Le bilan climatique des conditions observées depuis le début de la végétation fait apparaître que 2002 est une année sèche, voire très sèche (- 40% en précipitations).

La mi-véraison est notée entre le 12 et le 15 août, très légèrement en retard sur la moyenne pour le Merlot.

Du 27 août au 9 octobre, un « été indien » exceptionnel permet au raisin de mûrir dans des conditions remarquables. Conséquence de la sécheresse, le volume de la récolte est faible, avec une très bonne qualité potentielle.

Vendanges	du 30 septembre au 10 octobre	
Assemblage	Cabernet Sauvignon	70 %
	Merlot	22 %
	Cabernet Franc	5 %
	Petit Verdot	3 %
Mise en bouteille	du 13 au 29 avril 2004	

Notes de dégustation

Couleur dense, très foncée aux reflets violacés.
Le nez ample, se révèle riche et varié, mêlant intimement des saveurs de tabac, d'épices, de vanille, des arômes de torréfaction ainsi que des notes de moka et de cèdre alliés au fruité généreux de la liqueur de cerise.

L'attaque en bouche est savoureuse, dévoilant une structure aux tanins très présents qui trouvent leur équilibre entre des notes chaudes de caramel et de réglisse et l'expression fraîche de petits fruits juteux comme la mûre et la framboise.

Longue, puissante, riche et charnue, sur une trame tannique encore marquée, la finale révèle un bel équilibre et une bonne expression du terroir.

Château D'Armailhac

5ème Cru Classé de Pauillac

LE MILLÉSIME 2003

Climatologie, conditions de récolte

Le début de l'année est marqué par des mois de janvier et février moyennement arrosés. Le mois de mars exceptionnellement clément, avec des températures chaudes pour la saison (+2,5°C) permet au débourrement de se dérouler à une période tout à fait dans la moyenne des trente dernières années et avec 5 jours d'avance pour le Cabernet Sauvignon (29 mars).

La sécheresse déjà constatée dès le mois de février, s'installe durablement d'avril à juin. Les précipitations sont inférieures de 37% par rapport à la moyenne des 40 dernières années. Ces conditions restent favorables à la croissance de la vigne dont les premières fleurs sont observées dès la fin mai, avec 7 jours d'avance.

Le mois d'août restera gravé dans les mémoires avec une canicule exceptionnelle : les températures approchent les 40°C (journée du 4 août) et les précipitations sont très inférieures à la normale.
La demi-véraison est notée le 29 juillet soit avec une avance moyenne de 9 à 13 jours.

Septembre chaud et sec dans l'ensemble, a permis une maturation lente et progressive des composés phénoliques. Si quelques pluies interviennent au début du mois, les raisins récoltés présentent un excellent état sanitaire.

Vendanges	du 15 au 26 septembre	
Assemblage	Cabernet Sauvignon	65 %
	Merlot	20 %
	Cabernet Franc	12 %
	Petit Verdot	3 %
Mise en bouteille	du 9 au 27 mai 2005	

Notes de dégustation

Belle présentation d'un rouge franc.
Le nez est fin et fruité, révélant de belles notes de cerise, mêlées à des parfums de violette et de tabac blond.

La prise en bouche est ronde, avec une attaque charnue, de l'amplitude et une bonne présence de tanins déjà très soyeux qu'enrobent une multitude de saveurs gourmandes : fruits rouges, caramel, cachou, torréfaction. L'ensemble donne à ce vin une très belle richesse aromatique.

La finale est explosive en fruits et présente le caractère d'un vin complet, fin et structuré, à la fois vigoureux et charmeur. Elle incarne toute la séduction d'un très beau millésime de d'Armailhac.

Château D'Armailhac

5ème Cru Classé de Pauillac

LE MILLÉSIME 2004

Climatologie, conditions de récolte

2004 restera dans les mémoires comme l'année la plus sèche depuis 1962, avec seulement 560 mm de précipitations enregistrés. Ce déficit hydrique apparaît dès l'hiver et se poursuit tout au long du printemps et de l'été. Quelques pluies en août apportent à la vigne l'eau nécessaire à son alimentation et favorisent la véraison.

Le mois de septembre, magnifique, permet une bonne maturation des Merlots dont on commence la cueillette le 29 septembre. Les raisins sont alors riches en polyphénols et présentent une bonne concentration de sucres. Afin de favoriser toute l'expression aromatique potentielle de ce millésime prometteur, la suite des vendanges est retardée.

La cueillette des meilleures parcelles de cabernet sauvignon reprend dans des conditions exceptionnelles d'ensoleillement et sous des températures au dessus des normales saisonnières. La vendange s'achève le 15 octobre.

Vendanges	du 29 septembre au 15 octobre	
Assemblage	Cabernet Sauvignon	58 %
	Merlot	25 %
	Cabernet Franc	14 %
	Petit Verdot	3 %
Mise en bouteille	du 27 avril au 10 mai 2006	

Notes de dégustation

Belle couleur, dense et profonde aux reflets violine

Le nez, encore un peu réservé, s'ouvre à l'aération sur des petites touches de cassis, de mûre et de fruits rouges frais mêlées de notes de cèdre.

L'attaque est ronde, avec des tanins bien enrobés qui se développent avec une bonne amplitude sur un milieu de bouche concentré sur le fruit.
Joli support aromatique dans une finale expressive et charnue apportant un bel équilibre général.

Château D'Armailhac

5ème Cru Classé de Pauillac

LE MILLÉSIME 2005

Climatologie, conditions de récolte

Le millésime 2005 restera une année particulière sur le plan climatique.
L'année a en effet été légèrement plus froide que la moyenne quarantenaire (-0.3° C), et ceci dû essentiellement à des nuits plus fraîches que la normale.
Les mois d'avril à septembre ont été particulièrement secs et les précipitations enregistrées, depuis le début de l'année jusqu'aux vendanges, n'ont été que de 313 mm au lieu de 602 mm en moyenne.

Malgré cette situation exceptionnelle, le cycle de la vigne s'est inscrit dans une cinétique habituelle : la floraison pour les 3 cépages a été groupée autour du 5 juin, la véraison n'est apparue qu'avec quelques jours d'avance entre le 1er et le 8 août. Enfin, les vendanges ont eu lieu entre le 21 septembre et le 6 octobre dans des conditions que l'on peut qualifier d'optimales.

Si, du fait de cette sécheresse atypique, les volumes récoltés sont modérés, les vins montrent, quant à eux, des tannins riches, puissants et racés. Par son profil, 2005 n'est pas sans rappeler 1976, 1982 ou 1995....

Vendanges	du 21 au 27 septembre	
Assemblage	Cabernet Sauvignon	60 %
	Merlot	29 %
	Cabernet Franc	10 %
	Petit Verdot	1 %
Mise en bouteille	du 23 avril au 3 mai 2007	

Notes de dégustation

Jolie couleur, profonde et soutenue.

Le nez marie délicatement notes florales et notes fruitées où l'on retrouve la mûre, la cerise, des notes de fruit frais rappelant le brugnon, et quelques notes torréfiées.
La prise en bouche est ample, d'une bonne densité, révélant une trame tannique présente mais déjà bien enrobée, donnant une impression de chair et de volume, agréablement soutenue par des notes boisées fines, toastées et légèrement fumées.

Belle finale, longue et charnue, dévoilant un parfait équilibre entre la structure bien charpentée, la rondeur et le volume et de belles expressions aromatiques, riches et savoureuses.