



CHATEAU ODILON
Baron Benjamin de ROTHSCHILD

CHÂTEAU ODILON, CHÂTEAU ODILON, AOC HAUT-MÉDOC, ROUGE, 2018

2018

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Haut-Médoc, Bordeaux, France

Château Odilon se trouve sur l'appellation Listrac-Médoc, à l'intérieur des terres, au centre du plateau calcaire et à l'écart de l'estuaire de la Gironde. La propriété jouit ainsi d'une situation bien protégée.

Terroir : Le sol argilo calcaire du domaine offre une résistance remarquable à la sécheresse. La proximité de l'océan Atlantique confère quant à elle une fraîcheur qui se retrouve dans l'éclat aromatique du vin. Ce terroir se révèle très propice à la culture du cépage merlot, dans une région où traditionnellement le cabernet sauvignon est roi. Château Odilon possède ainsi une typicité médocaine tout à fait originale.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2018 fera sans aucun doute partie des grands millésimes du Bordelais et ceci malgré une météo particulièrement capricieuse : un hiver et un printemps exceptionnellement pluvieux engendrant une pression mildiou sans précédent de mémoire de viticulteurs, des épisodes de grêles dévastateurs en mai et en juillet, détruisant jusqu'à 80% de certains vignobles. Fort heureusement, la situation s'est fortement améliorée durant l'été, le plus chaud depuis 2003. Les conditions sont alors devenues idéales à la bonne maturation des raisins : le contraste entre les journées chaudes et ensoleillées et les nuits fraîches a favorisé la concentration aromatique et un très bel équilibre sucre / acidité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Vendanges manuelles et mécaniques avec un tri sur l'ensemble de la récolte. Vinification en cuves inox thermorégulées avec macération pré-fermentaire à froid et remontages. Micro-oxygénation en cuve. Les fermentations se déroulent sur 15 jours sous température contrôlée à 18°C. Le vin est ensuite entonné en fûts pour une période de 14 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Très belle robe d'un grenat profond.

Le vin présente un nez éclatant marqué par des fruits mûrs, frais. De fines notes boisées, légèrement vanillées viennent compléter le bouquet après aération. La bouche est très élégante, où les tanins enrobés sont tempérés par une belle acidité. L'ensemble est élégant, long, intense et laisse place à une finale fruitée et savoureuse.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 85%, Cabernet sauvignon 15%

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.62

Acidité totale : 3.40 g/l