La regione del Bordeaux si affaccia sull'Oceano Atlantico ed è caratterizzata da requisiti ambientali e climatici unici influenzati non solo dalla presenza dell'oceano, ma anche dei fiumi Gironda, Dordogna e Garonna. Il Bordeaux si estende su una superficie di 112.200 ettari vitati (13% della superficie vitata francese) ed è contraddistinto dall'eterogeneità dei suoli formatisi in diverse ere geologiche. Le regressioni del mare hanno, infatti, depositato una grande quantità di sedimenti che nel tempo hanno formato strati calcarei più o meno compatti, a cui si assommano depositi alluvionali, composti da ghiaia, sabbia, argilla e ciottoli (graves di qui il nome di una delle aree più estese del Bordeaux), prodotti dai fiumi presenti. Il clima è di tipo continentale, mitigato dalla brezza marina e dalla presenza dei fiumi. Nella regione bordolese si producono diverse tipologie di vini: bianchi secchi o botritizzati e vini rossi. Nel tempo, proprio questi ultimi hanno reso famosa questa regione nel mondo, tanto che i vini prodotti con il blend Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono noti come uvaggio Bordolese. Nella zona oltre a questi vitigni vengono utilizzati anche Malbec e Petit Verdot. La bellezza del territorio unitamente all'eleganza dei vini prodotti sono stati da tempo immemore un'attrattiva per la nobiltà francese che qui ha edificato grandi châteaux divenuti sede di cantine, oggi, tra le più prestigiose al mondo. Tale fama è stata favorita anche dalla presenza di fiumi che con i loro attracchi sono stati un valido ausilio alla commercializzazione dei vini qui prodotti permettendo il loro trasporto verso altri mercati, tra cui l'Inghilterra. In patria tra i maggiori sostenitori dei vini Bordeaux troviamo Napoleone III che, nel 1855, ha contribuito alla creazione della prima classificazione dei crus a cui si fa riferimento ancora oggi che prevede 5 categorie: 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus. E' bene ricordare che questa classificazione è nata facendo riferimento alla qualità dei produttori dell'epoca e non alla zona di produzione (terroir).

Château Mouton Rothschild

Varietà Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.

Vigneti I vigneti, che si estendono, complessivamente, per circa 90 ettari, sono situati nel cuore del Médoc ed impiantati su suoli ricchi di ciottoli e molto profondi. Come per gli altri cru della zona del Médoc, la densità di impianto è elevata – in questo caso è di circa 10000 ceppi per ettaro – e le viti hanno, in media, più di 40 anni.

Vinificazione Le uve, raccolte manualmente, vengono accuratamente selezionate sia in vigneto che al loro arrivo in cantina. Sfruttando unicamente la forza di gravità il mosto viene trasferito in fusti di rovere francese, nel pieno rispetto delle tradizioni dello Château, e, in parte, in vasche in acciaio inox, cosicché la fermentazione alcolica possa cominciare. L'affinamento ha luogo in barrique in rovere francese nuove e perdura per circa 20 mesi.

Caratteristiche Dall'intenso colore rosso scuro, questo Pauillac Premier Cru, denso e concentrato, rivela, al naso, intensi aromi di frutta matura unitamente a sentori di noce moscata e note mentolate. Al palato emergono inizialmente note di mora e di ciliegia, intervallate da sentori speziati. I tannini sono generosi e rotondi. Grande equilibrio tra il frutto ed il tannino. Il finale è estremamente lungo e persistente. La realizzazione dell'etichetta dell'annata 2018 è stata affidata dai proprietari dello Château all'artista e scrittore cinese Xu Bing. Nell'opera creata per Mouton l'artista esprime lo splendore illusorio delle apparenze, come si evince dalla sua Square Word Calligraphy, che assomiglia ai caratteri tradizionali cinesi, ma in realtà è composta da lettere dell'alfabeto latino. Xu Bing esprime così la sua creatività linguistica inventando uno scritto unico, in cui si fondono diverse culture; in etichetta compaiono le parole "Mouton Rothschild".