



MOULIN DE DUHART 2021

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

L'appellation Pauillac est située sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde à environ 40 km au nord de Bordeaux. Bénéficiant de l'influence de l'estuaire et d'une grande diversité de sols originaires du Massif Central et des Pyrénées, Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le vignoble du Château Duhart-Milon s'étend quasiment d'un bloc du côté ouest du Château Lafite Rothschild, sur le coteau de Milon qui prolonge le plateau des Carruades de Lafite. La propriété comprend 76 ha de vignes. Les sols sont des graves fines mêlées à des sables éoliens sur un sous-sol de calcaire tertiaire.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Duhart-Milon apparaît en 2021 à la fois rieur et droit, ayant su tirer parti du meilleur de deux mondes. Avec un millésime moins solaire, il a été intéressant de voir se dessiner les différences de terroirs entre les zones plus argileuses où sont implantés une grande partie de nos Merlots, et les graves de terroir sec mieux adaptées aux années peu stressées. Cette année, les Cabernets tirent leur épingle du jeu et entrent presque tous dans l'assemblage, même nos jeunes vignes de 5 ans ayant bénéficié de l'important travail de restructuration réalisé par l'équipe.

Le meilleur des deux mondes que l'on retrouve d'ailleurs jusque dans le Moulin qui progresse chaque année.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Moulin de Duhart est vinifié selon les méthodes traditionnelles des grands médocs, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves ciment ou acier inoxydable. La fermentation se déroule à basse température contrôlée de (25°C), couplée à des légers remontages de manière à favoriser l'expression du fruit et des tanins souples et volumineux. Elle est suivie de 10 jours de macération environ. Après fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques (1/3 barriques neuves, 1/3 barriques 1 vin, 1/3 barriques 2 vins) pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis.

Le nez, d'abord torréfié, s'ouvre petit à petit sur des fruits rouges, faisant la part belle à la menthe et à la violette.

A l'attaque, la bouche est douce et voluptueuse et finie sur une concentration sans aucune agressivité. Le bois est fondu sapide et séveux. La finale est harmonieuse et finement rehaussée de notes grillées.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 64%, Cabernet sauvignon 36%

Teneur en alcool : 13.14 % vol.

pH : 3.62

Acidité totale : 3.29 g/l