MOULIN DE DUHART 2018

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

A l'aube des célébrations des 150 ans de l'acquisition de Château Lafite par la famille Rothschild, nos équipes ont dû faire face à des défis de taille face à un climat capricieux. De décembre à juillet, les pluies incessantes ont favorisé le développement du mildiou et des risques de grêle. L'été ne commença réellement qu'à la mi-juillet avec de très fortes chaleurs, parfois extrêmes, qui ont permis de rééquilibrer le vignoble en bon état sanitaire et ainsi nous amener sur le chemin d'un grand millésime. En comparaison avec le terroir de Lafite, 2018 aura été plus sec pour les Cabernets Sauvignons de Duhart-Milon mais plus argileux pour les Merlots, ce qui aura eu l'effet de deux évolutions différentes face au climat. Les Cabernets Sauvignons ont souffert d'un manque d'eau pendant l'été mais les quelques pluies du 28 août et du 5 septembre ont permis de rééquilibrer la situation et assurer la bonne maturation de nos raisins. Quant aux Merlots plus argileux, notre terroir se révéla particulièrement adapté au millésime ce qui permis de façonner les plus beaux Merlots jamais vu à Duhart, une promesse pour notre Grand Vin qui contient toujours une belle proportion de Merlot.

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 température contrôlée de 30°C. Elle est suivie de 10 jours de macération environs. Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français âgées de deux ans pour un élevage de 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe profonde au bel éclat.
Le nez est déjà expressif avec des arômes de cerises, de cassis bien murs et des notes vanillées. En bouche le vin présente une attaque ample et douce. Les fruits perceptibles au nez reviennent sous formes acidulées très gourmandes. La finale longue, précise, présente une belle sucrosité. Un vin qui montrera tout son potentiel autour de 2025/2028.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%
Rendement : 37.50 hL/ha
Teneur en alcool : 14.5 % vol.
pH : 3.65
Acidité totale : 3.28 g/l