



MOULIN DE DUHART 2009

■ 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

Le début de l'année viticole a été délicat à gérer en raison d'un printemps plutôt chaud mais surtout humide. Une grande vigilance était de rigueur pour protéger la vigne.

Le beau temps stable est revenu en juin et s'est maintenu tout l'été. La sécheresse s'est même installée, entrecoupée en juillet, août et septembre d'épisodes légèrement pluvieux bienvenus. Le bel ensoleillement, les journées chaudes, sans être caniculaires, et les nuits assez fraîches ont permis une maturation lente repoussant le début des vendanges fin septembre.

Des conditions climatiques exceptionnellement favorables, couronnées par des vendanges sous le soleil, pour un résultat qui fera date.

Les vendanges se sont déroulées du 22 au 30 septembre pour le Merlot et du 1er au 8 octobre pour le Cabernet Sauvignon.

■ 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 bois, ciment ou acier inoxydable. La fermentation se déroule à température contrôlée de 28° C. Elle est suivie de 10 jours de macération environ. 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

Une jolie mise en bouche avec des arômes de fruits rouges. La rondeur, apportée par le Merlot, équilibre la structure sérieuse et un peu sévère caractéristique du Cabernet Sauvignon. Belle finale avec des tanins expressifs.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 52%, Merlot 48%

Rendement : 39 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3.14 g/l