



CHÂTEAU DUHART-MILON 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

Château Duhart-Milon est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux. Le raisin est soumis à un tri méticuleux puis, selon leur parcelle d'origine, il est mis en cuve bois, ciment ou acier inoxydable pour la fermentation alcoolique. Des remontages légers sont pratiqués pendant la fermentation afin d'optimiser l'extraction. La durée totale de macération est d'environ 20 jours avant le soutirage. Suite au processus de fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac. Les barriques font l'objet d'une dégustation individuelle réalisée en décembre pour une stricte sélection du grand vin.

Suite à cette sélection, le vin est assemblé puis entonné en barriques de chêne (50 % de bois neuf).

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez reste encore discret. En bouche, l'expression se développe et prend de « l'altitude », une dimension aérienne. La longueur, la densité et la structure sont au rendez-vous d'un vin savoureux. Une belle réussite.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 63%, Merlot 37%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 3.18 g/l