



MOULIN DE DUHART 2019

■ 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 Duhart-Milon, le moment idéal pour commencer à vendanger nos Merlots plantés sur graves est arrivé le 19 septembre. Ceux sur argiles ont pu attendre quelques jours de plus. Nous avons eu, cette année encore, une belle complémentarité entre nos Merlots sur graves (plus mûrs) et ceux sur argiles (plus frais et tardifs). Cela nous a permis d'aller chercher dans ce cépage qui compose un tiers de notre assemblage, une belle maturité tout en conservant un joli fruit frais. Nos vignes de Cabernet Sauvignon semblaient avoir bien mieux anticipé les chaleurs cette année, leur permettant de ne pas souffrir de blocages de maturation en juillet malgré la canicule et d'avoir ensuite une évolution des baies progressive pendant le mois d'août, plus tempéré. Les petites pluies de mi-septembre ont été très bénéfiques pour accompagner la fin de maturation dans les graves de Duhart-Milon, plus arides que celles du plateau de Lafite.

■ 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 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

Belle couleur sombre profonde.

Le nez, encore discret, laisse paraître de belles notes torréfiées. S'en suivent des arômes de fruits rouges bien mûrs, tels que la cerise fraîche en particulier.

En bouche les notes restent délicates. Le vin prend progressivement toute son amplitude en gardant une belle harmonie. La douceur de la finale est caractéristique de cette année 2019.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 58%, Cabernet sauvignon 42%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,75

Acidité totale : 3,13 g/l