



MOULIN DE DUHART 2017

■ 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

Après un hiver plutôt doux, le printemps a été marqué par les nuits de gel des 26 et 27 Avril qui ont durement touché le vignoble bordelais. Duhart-Milon, dans ses secteurs les plus froids, fut touché sur 5 ha.

Les conditions sont ensuite devenues excellentes avec des températures chaudes, plus élevées que la normale, et des précipitations équilibrées et bien positionnées. La fleur est arrivée précocement de sorte qu'à mi-juin nous avons presque 15 jours d'avance sur la nouaison.

Après un bon épisode de pluie fin juin, les températures, sans être froides, sont restées tout l'été inférieures à la normale.

Ceci nous a permis de retrouver un calendrier normal et la maturation s'est poursuivie lentement et parfaitement jusqu'à mi-septembre, date du début des vendanges.

Un épisode de pluie, du 10 au 20 septembre, est venu perturber un climat serein, générant plus de commentaires que de réelles dégradations.

Au fur et à mesure d'une cuvaison classique de 20 jours, les vins ont vite affirmé leur potentiel et leur caractère assez classique.

■ 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

Robe brillante d'un rouge profond.

Nez expressif avec des notes de fruits mûrs réhaussées d'une touche de caramel.

Bonne attaque en bouche. Vin délicat et soyeux, bien équilibré et belle rondeur.

Finale longue et bien homogène.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 62%, Cabernet sauvignon 38%

Rendement : 33.5 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.60

Acidité totale : 3.35 g/l