CHÂTEAU DUHART-MILON 1997

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

Dans un monde avide de superlatifs, il n'est pas trop difficile de qualifier 1997 comme le millésime le plus original qu'ait connu Bordeaux en un bon demi-siècle. Fin juillet, on pariait sur lui comme le millésime du siècle, tant la nature s'était montrée favorable. Mais personne n'aurait donné cher de sa peau début septembre, à l'aspect des premiers raisins rentrés. Personne non plus n'aurait imaginé attendre encore un mois, contre toute règle agricole, pour obtenir une vendange de qualité plus de quatre mois après la floraison ! 1997 sera aussi l'un des millésimes vertueux qui récompensent les efforts des producteurs courageux, sachant sacrifier une partie importante de leur récolte au profit de la qualité.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Château Duhart-Milon est vinifié 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 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.
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). Chaque barrique est dégustée individuellement en Décembre afin de déterminer celles qui seront sélectionnées pour le grand vin.

NOTE DE DÉGUSTATION

Joli nez expressif, très légèrement animal. Structure étoffée, assez solide, un peu droite. Finale dense, un peu austère.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 84%, Merlot 16%
Teneur en alcool : 13 % vol.
Acidité totale : 3.25 g/l