



LE BLANC DE DUHART-MILON 2020



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOP Bordeaux, France

Château Duhart-Milon est située à Pauillac 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, il réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le Blanc de Duhart-Milon est issu de parcelles se situant sur les terres les plus à l'Est du domaine, du côté d'Anseillon et dans une zone où Lafite et Duhart ont tous deux des parcelles voisines produisant du rouge. Une sélection rigoureuse de clones de Sauvignon et de Sémillon nous a permis d'accorder au mieux nos cépages à nos terroirs.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un printemps précoce et bien arrosé, l'été fut chaud et sec. Presque trop sec pour nos vignes de blancs. Pour cette première année de production nous serons longtemps inquiets de voir nos parcelles trop souffrir de ces conditions. Mais nos sols argilo-calcaires plus profonds, choisis pour leur capacité à bien alimenter les plantes, joueront parfaitement leur rôle. En outre, les précipitations de mi-août seront, comme pour les rouges, miraculeuses pour donner à nos sémillons et nos sauvignons la capacité d'atteindre une belle maturité qui est arrivée à la fin août. Pour cette première année, les quantités étant faibles, tous les raisins seront ramassés en un seul passage. Plein de fraîcheur, c'est un premier coup réussi dans une année aussi chaude !

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin ramassé en cagette est soumis à un tri méticuleux. Il est pressé à froid en cuve puis vinifié en barriques de chêne français. Ces dernières sont fabriquées avec soin par notre Tonnellerie des Domaines à Pauillac et bénéficient du savoir-faire acquis sur les chauffeuses destinées au château Rieussec. La proportion de bois neuf est adaptée chaque année mais ne représente jamais plus de 60% du parc de barriques. Nos vins sont ensuite élevés dans ces mêmes fûts sur lies totales, pendant environ 8 mois. Ce temps offre au Duhart blanc sa garde sans perdre de sa fraîcheur.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez fin et complexe, faisant la part belle aux fleurs blanches, à de très légères notes de miel d'acacia. Le tout est délicatement exalté par des notes de noisettes grillées apportées par le fût.

En bouche l'attaque est vive, mais c'est rapidement le volume typique du millésime qui prend le dessus. Le milieu de bouche, gras et volumineux, se termine sur des notes iodées, apportant à l'ensemble une grande sapidité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 83%, Sauvignon blanc 16%, Sauvignon gris 1%

Teneur en alcool : 12,56 % vol.

pH : 3,1

Acidité totale : 4,5 g/l