



CHÂTEAU DUHART-MILON 1993

■ 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

Débourrement précoce et floraison homogène fin mai et début juin pendant quelques jours de forte chaleur. La pluviométrie de septembre atteint un niveau record : 248 mm. Les vins rouges manquent de concentration. Les macérations ont été prudentes, les vins manquants de consistance, on a peu chaptalisé afin de privilégier le fruit et de ne pas déséquilibrer l'ensemble par un trop fort degré d'alcool. Et, pour les mêmes raisons, on a utilisé les barriques de chêne neuves avec parcimonie afin d'éviter toute surcharge de bois dans des vins dont la structure laissait souvent à désirer.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La bonne maturité du raisin a donné malgré la pluie une matière première très intéressante et complexe. Les fermentations ont démarré rapidement, et les concentrations en tanins et anthocyanes ont permis une macération classique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30%

Teneur en alcool : 12,05 % vol.

