



MOULIN DE DUHART 2023

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

L'hiver, avec ses 500 mm de précipitation, a permis de recharger les nappes phréatiques. En mars, le froid retarde le débourrement qui aura lieu entre le 5 et le 19 avril. Les pluies régulières au printemps entraînent une forte pression sanitaire. En mai, la chaleur stimule fortement la croissance des vignes. La floraison a lieu autour du 25 mai et se déroule dans de bonnes conditions. Juin devient tropical, nécessitant une protection biologique rigoureuse contre le mildiou. La véraison, tant attendue, s'enclenche début août. Deux vagues de chaleur se succèdent (du 15 au 25 août et du 2 au 10 septembre), accélérant la maturation et apportant un stress bénéfique. Avec sa forte proportion de Merlot et ses terroirs plus argileux, le vignoble du Moulin de Duhart a été particulièrement exposé au mildiou cette année. Jusqu'à la véraison, nous avons dû batailler. Mais quelle satisfaction de nous sortir de là sans trop de perte ! Dans les croupes tardives du nord de Duhart, les vignes ont été mieux protégées des coups de chaud de fin de saison. Les conditions de fin septembre ont été parfaites, accompagnant tranquillement les Cabernet Sauvignon du Moulin qui seront nos plus tardifs à Pauillac. Superbes, ils rentrent à 45% dans l'assemblage du Moulin de Duhart.

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 basse température contrôlée de (25°C), couplée à des légers remontages de manière à favoriser l'expression du fruit et des tanins souples et volumineux. Elle est suivie de 10 jours de macération environ. Après fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques (1/3 barriques neuves, 1/3 barriques 1 vin, 1/3 barriques 2 vins) pour un élevage de 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge profond.

Le nez, déjà ouvert, laisse éclater les fruits noirs où la cerise burlat domine.

L'attaque est fraîche, pleine et portée par un fruit explosif : cassis et réglisse rejoignent et complexifient le nez. Des notes épicées et cédrées apparaissent et portent le vin en finesse vers une finale gourmande et racée. Un vin de plaisir, abordable dès sa jeunesse.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3,75

Acidité totale : 3,42 g/l