MOULIN DE DUHART 2023

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Pauillac, Bordeaux, Francia
La denominación Pauillac se encuentra ubicada en la ribera izquierda del estuario de la Gironde, a unos 40 km al norte de Burdeos. A la influencia del estuario y la diversidad de suelos aportados por el Macizo Central y los Pirineos se suman condiciones climáticas excepcionales que hacen de Pauillac una región especialmente apta para la producción de grandes vinos.

Terruño : El viñedo del Château Duhart-Milon consta fundamentalmente de un solo viñedo que se ubica en el costado oeste del Château Lafite Rothschild, en la ladera de Milon que se extiende a lo largo de la meseta de Carruades de Lafite. La propiedad tiene una superficie de 76 hectáreas de viñas plantadas en un suelo de fina grava mezclada con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario.

RESUMEN DE COSECHA

El invierno, con sus 500 mm de precipitación, permitió una buena recarga de los acuíferos. En marzo, el frío retrasa la brotación, que tendrá lugar entre el 5 y el 19 de abril. Las lluvias regulares de la primavera provocan una fuerte presión sanitaria. En mayo, el calor estimula intensamente el crecimiento de las viñas. La floración ocurre alrededor del 25 de mayo y se desarrolla en buenas condiciones. Junio se vuelve tropical, lo que exige una rigurosa protección biológica contra el mildiu. El envero, tan esperado, comienza a principios de agosto. Dos olas de calor se suceden (del 15 al 25 de agosto y del 2 al 10 de septiembre), acelerando la maduración y aportando un estrés beneficioso. Con su alta proporción de Merlot y sus terruños más arcillosos, el viñedo de Moulin de Duhart estuvo particularmente expuesto al mildiu este año. Hasta el envero, tuvimos que luchar. ¡Pero qué satisfacción salir de allí sin demasiadas pérdidas! En las laderas tardías del norte de Duhart, las viñas estuvieron mejor protegidas de los golpes de calor de final de temporada. Las condiciones de finales de septiembre fueron perfectas, acompañando tranquilamente los Cabernet Sauvignon del Moulin, que serán nuestros más tardíos en Pauillac. Espléndidos, representan el 45 % del ensamblaje del Moulin de Duhart.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Moulin de Duhart se elabora según el método tradicional de los grandes vinos de Médoc, que incluye despalillado y prensado de las uvas antes de su fermentación en cubas de cemento o acero inoxidable. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 25°C y le siguen unos 10 días de maceración. Una vez concluida la fermentación maloláctica, el vino es transferido a barricas de roble francés de dos años donde completa un periodo de crianza de 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo.
La nariz, ya abierta, estalla en frutas negras donde domina la cereza Burlat.
El ataque es fresco, pleno y sostenido por una fruta explosiva: grosella negra y regaliz se suman y aportan complejidad a la nariz. Aparecen notas especiadas y de cedro que conducen el vino con finura hacia un final goloso y con carácter. Un vino de placer, accesible desde su juventud.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45%
Graduación : 13 % vol.
pH : 3,75
Acidez total : 3,42 g/l