



CHÂTEAU DUHART-MILON 1995

■ 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

Après une floraison perturbée par des températures assez fraîches, 1995 a été une année très ensoleillée avec un été sec, réunissant les conditions idéales pour permettre à nos raisins de développer pleinement leur potentiel aromatique et gustatif. La pluie s'est finalement invitée au début du mois de Septembre, apportant une fraîcheur bénéfique à l'équilibre de ce millésime.

■ 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 de 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

Belle robe grenat de couleur dense. Les fruits sont accompagnés d'arômes de cuir et de végétaux. Très bien équilibré en bouche, ce vin dévoile un caractère fort avec des tannins fins se terminant par une finale longue.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20%

Rendement : 50 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3,20 g/l

