



CHÂTEAU DUHART-MILON 2012

■ 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

2012 s'est caractérisé par des conditions climatiques délicates dans le Bordelais.

Après un hiver relativement doux, la pluie et l'humidité ont dominé pendant le printemps et tout particulièrement au mois d'avril au cours duquel est enregistré un violent orage de grêle (24 avril).

De telles conditions ont engendré une fécondation difficile et ont fait craindre des répercussions quantitatives à la baisse. Le travail des vignerons a été plus que jamais indispensable.

Juin et juillet ont alterné chaleur et humidité. Dès le mois d'août, on a retrouvé une certaine stabilité climatologique qui a permis aux raisins sains de parfaire leur maturité.

Néanmoins, une certaine hétérogénéité des maturités a contraint nos équipes à un travail important de tri dès la fin septembre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Château Duhart-Milon est réalisé 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 bois, 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 avant le soutirage. Suite au processus de fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à 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).

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Si la note boisée est existante, elle n'est pas dominante mais élégante. Le fruit est discret mais se développe après quelques temps d'aération.

La puissance se montre dès la mise en bouche puis laisse place à l'amplitude et la rondeur avant de finir sur des notes fraîches, légèrement épicées et encore un peu vives. Un repos en cave de 6/8 ans sera certainement bénéfique.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 62%, Merlot 38%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

Acidité totale : 3.25 g/l