



## CHÂTEAU DUHART-MILON 2013

### ■ 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 très humide et froid a engendré un grand décalage dans tous les travaux viticoles ; le débourrement a été tardif, la floraison aussi avec 3 semaines de retard sur la moyenne des 50 dernières années, sous un climat capricieux, ce qui a entraîné coulure et millerandage, annonçant une récolte moins importante qu'à l'habitude. Puis fin juin, le climat change brutalement et nous passons en plein été, sans transition, mais avec une forte tendance orageuse locale (le 27 juillet et le 2 août, selon les secteurs).

La situation devient « sportive » à partir du 15 septembre : de la pluie, du soleil, de la maturité longue à obtenir bien qu'une partie du retard ait été rattrapé, puis plus délicate et plus risquée lorsqu'on constate, fin septembre, le développement « explosif » du botrytis ! C'est donc la course sans galop d'essais, et la chasse aux vendangeurs pour aller le plus vite possible. Heureusement, les équipes de trie sont très efficaces malgré la difficulté de la récolte. La chronologie habituelle de ramassage des parcelles de rouge est quelque peu modifiée en fonction de l'impact du botrytis et du potentiel à faire du premier ou second vin.

### ■ 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

Après une bonne aération, la complexité aromatique se dévoile avec des notes de fruits rouges. La structure que l'on trouve dès la mise en bouche, se prolonge jusqu'à la finale et dévoile ses caractères ronds et déjà soyeux. Un vin de garde avec une très belle densité.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20%

**Rendement** : 26 hL/ha

**Teneur en alcool** : 12.5 % vol.

**Acidité totale** : 3.42 g/l