



CHÂTEAU DUHART-MILON 2010

■ 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

Le début de l'année viticole a été marqué par un hiver froid et relativement humide, ce qui engendra un débourrement légèrement plus tardif qu'en 2009, vers la mi-avril. Le temps sec et ensoleillé du mois d'avril fut alors particulièrement favorable pour le développement de la vigne.

Mai et juin se sont caractérisés par une alternance entre épisodes pluvieux et journées ensoleillées. Le début du mois de juin a été marqué par une vague de fraîcheur qui compliqua la floraison des Merlots, entraînant coulure et millerandage.

Fort heureusement, le mois de juillet a été très sec (pluviométrie inférieure à 20 mm) avec des températures relativement élevées qui ont permis de rattraper le retard au moment de la floraison.

Les mois d'août et de septembre, très secs et avec de belles températures diurnes et des nuits fraîches sont venues parfaire la lente et complète maturation des raisins.

■ 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

Vin délicat avec des tanins souples au départ qui montent ensuite en puissance. Structure en bouche et belle densité. Finale assez ronde et précise.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 63%, Merlot 37%

Rendement : 47 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

Acidité totale : 3.52 g/l