



LE BLANC DE DUHART-MILON 2023



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOP Bordeaux, France

Château Duhart-Milon est située à Pauillac 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, il réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le Blanc de Duhart-Milon est issu de parcelles se situant sur les terres les plus à l'Est du domaine, du côté d'Anseillon et dans une zone où Lafite et Duhart ont tous deux des parcelles voisines produisant du rouge. Une sélection rigoureuse de clones de Sauvignon et de Sémillon nous a permis d'accorder au mieux nos cépages à nos terroirs.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2023 est globalement une année historiquement chaude. Cependant, le milieu d'été frais, suivi de deux épisodes de canicule fin août et début septembre, a permis la maturation en douceur et sans stress hydrique d'une vendange généreuse. Il aura fallu être patient, et passer jusqu'à 4 fois dans les parcelles pour aller chercher, sur des pieds légèrement effeuillés, les grappes les plus dorées et les plus aromatiques. Les premiers Sauvignons ont été récoltés dès le 29 août et les sélections successives de Sémillon s'espacent, jusqu'à croiser au chai les premières grappes de Merlot. Un travail minutieux qui donne pleine satisfaction dès les premières dégustations. Les aromatiques des différents lots se complètent à merveille : des premiers pressoirs jusqu'aux assemblages.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin ramassé en cagette est soumis à un tri méticuleux. Il est pressé à froid puis vinifié en barriques de chêne français. Ces dernières sont fabriquées avec soin par notre Tonnellerie des Domaines à Pauillac et bénéficient du savoir-faire acquis sur les chauffeuses destinées au château Rieussec. La proportion de bois neuf est adaptée chaque année mais ne représente jamais plus de 60% du parc de barriques. Nos vins sont ensuite élevés dans ces mêmes fûts sur lies totales, pendant environ 8 mois. Ce temps offre au Blanc de Duhart-Milon sa garde sans perdre de sa fraîcheur.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est or pâle, aux reflets d'un jaune profond.

Le nez, encore fermé à l'ouverture, exhale d'abord les fleurs d'acacia puis d'agrumes, un bouquet délicatement porté par d'élégantes notes toastées. Des notes de pierre à fusil confèrent à l'ensemble une touche de minéralité.

Dès l'attaque en bouche, une fraîcheur éclatante s'impose avant que le vin prenne du corps et se densifie, révélant progressivement toute sa richesse. La bouche est ronde et longue. Les aromatiques de litchi, de pamplemousse et de pêche blanche laissent à nouveau la part belle à un boisé subtil. La finale laisse apparaître de délicats amers.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 63%, Sauvignon blanc 37%

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

pH : 3,16

Acidité totale : 4,29 g/l