



CHÂTEAU DUHART-MILON 1990

■ 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 un hiver particulièrement chaud et peu pluvieux, le débourrement s'est situé dans la 2ème quinzaine de mars. La végétation a été ensuite ralentie par un temps froid durant le mois d'avril. Un mois de mai chaud et peu arrosé a provoqué une floraison précoce, très lente et échelonnée du fait de l'alternance des conditions climatiques et de l'étalement du débourrement. La nouaison fut bonne suivie d'un été sec et chaud.

■ 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

Nez d'une belle complexité dévoilant des notes de fruits, de sous bois et de cuir.

La bouche est ample avec une attaque voluptueuse laissant apparaître des notes d'épices. Grande longueur avec une finale expressive et des tanins présents assurant une bonne maturité. On retrouve la solidité et la rigueur du Duhart.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 75%, Merlot 25%

Rendement : 60 hL/ha

Teneur en alcool : 12 % vol.

Acidité totale : 3.23 g/l

