CHÂTEAU DUHART-MILON 1988

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

Un mois de juin compliqué en raison des températures relativement fraîches et de l'humidité a fort heureusement été suivi de conditions climatiques exceptionnelles qui ont permis la bonne maturité de la récolte. La spécificité de 1988 est de présenter sur les raisins rouges, des pellicules très épaisses, riches en matières colorantes et en tanins.

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

Belle robe rubis.
Le nez est expressif, marqué par les arômes de fruits noirs.
La bouche laisse découvrir un vin structuré et très expressif. Un vin d'une belle densité soutenu par une belle structure tanique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 66%, Merlot 20%, Cabernet franc 14%
Teneur en alcool : 13 % vol.
Acidité totale : 3.43 g/l