



MOULIN DE DUHART 2016

■ 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

2016 se distingue à Bordeaux par son homogénéité climatique, c'est un millésime qualitatif pour toute la région. Après un débourrement dans des dates proches de la normale, le printemps fut plutôt pluvieux et frais. Juin fut particulièrement maussade et froid, mais la fleur se déroula quand même dans de bonnes conditions. L'été fut chaud et très sec, presque trop sec début septembre car nous sentions la maturation parfois bloquée. Duhart-Milon, grâce à son terroir plutôt froid et tardif, traversa parfaitement cette période de stress jusqu'aux pluies idéales de la mi-septembre. Dès ce moment le millésime était gagné et la maturation pu s'achever dans des conditions optimales.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Moulin de Duhart est vinifié selon les méthodes traditionnelles des grands médocs, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves bois, ciment ou acier inoxydable. La fermentation se déroule à température contrôlée de 28° C. Elle est suivie de 10 jours de macération environ. Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français âgées de deux ans pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe couleur rouge sombre. Le nez reste encore discret mais frais. Bonnes notes de fruits rouges, de cassis. Le boisé et bien fondu. En bouche, l'attaque est satisfaisante, pleine et douce. Le vin prend rapidement une belle amplitude. Belle richesse. Les tanins restent toujours soyeux et ronds. Belle longueur dans un style très classique du terroir de Duhart. Il devrait atteindre son apogée dans 4 à 8 ans.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 79%, Cabernet sauvignon 21%

Rendement : 38 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.56

Acidité totale : 3.48 g/l