



CHÂTEAU DUHART-MILON 2003

■ 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

Les stades végétatifs avaient montré une régularité au débourrement, puis une avancée sur les dates moyennes de floraison puis de véraison, pour arriver à des vendanges très précoces. D'octobre 2002 à septembre 2003, la pluviométrie totale n'aura été que de 555 mm (alors que la moyenne annuelle est de 850). Mais les sols sont restés relativement frais et la vigne n'a pas souffert de manque d'eau. La particularité du millésime vient de la chaleur excessive. Les températures de la première quinzaine d'août ont été vraiment très exceptionnelles (supérieures à 40°C) entraînant des blocages de maturité qui ont donné des sueurs froides à nos techniciens !

Les vendanges ont été exceptionnellement précoces et rapides ; pour le merlot, du 5 au 12 septembre et pour le cabernet sauvignon, du 18 au 29 septembre.

■ 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

Beau vin d'un rouge rubis profond et d'une belle expression aromatique (fruits frais, fruits noirs). Belle structure, une élégance et un équilibre remarquable, des tanins très fins et souples pour une longue finale fruitée. Une très belle réussite avec ce millésime atypique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 73%, Merlot 27%

Rendement : 33 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.14 g/l

