



MOULIN DE DUHART 2007



■ 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

De bonnes pluies hivernales ont remis les nappes phréatiques à un bon niveau et le débourrement très précoce a marqué la fin de cet hiver froid et humide. Les températures de mars et avril ont été assez élevées, favorisant le démarrage de la végétation. Une longue période grise, tempérée, sans excès s'est ensuite prolongée jusqu'en août. Heureusement, le beau temps s'est stabilisé début septembre pour favoriser la bonne et calme maturation du raisin. Il aura fallu patienter 125 jours après floraison pour atteindre la complète maturité des sucres, des tanins et de la pellicule. Un cycle végétatif plus long que la normale pour une année caractérisée par 13 lunes.

Les vendanges se sont déroulées du 25 septembre au 2 octobre pour le merlot et du 3 au 10 octobre pour le cabernet sauvignon.

■ 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

Une belle expression aromatique, laissant transparaître les caractéristiques du Merlot, montre l'ouverture de ce vin. En bouche, une belle trame, fruitée et expressive, se développe rapidement avec des tanins présents et assez souples, qui lui permettent d'être déjà prêt à boire.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 57%, Cabernet sauvignon 43%
Rendement : 51 hL/ha
Teneur en alcool : 13 % vol.
Acidité totale : 3,00 g/l