



CHÂTEAU DUHART-MILON 2015

■ 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

Le début de l'hiver a été doux et sec et ce n'est que fin janvier que les froids bénéfiques sont arrivés, accompagnés de précipitations. Le débourrement a commencé début avril comme d'ordinaire et la vigne s'est ensuite rapidement développée grâce aux réserves en eau et au climat tempéré. En juin, la floraison a été précoce et homogène, indice prometteur avant la récolte.

L'influence de l'océan et de l'estuaire a permis d'atténuer quelque peu un été chaud avec des hautes températures. Le stress hydrique a été élevé, mais les pluies d'août ont apporté la fraîcheur nécessaire à la véraison puis à une parfaite maturation. Les conditions idéales étaient réunies au moment des vendanges, permettant d'obtenir le meilleur de chaque parcelle.

Vendanges : Merlot : du 17 au 23 septembre ; Cabernet Sauvignon : du 28 septembre au 6 octobre

■ 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

Dégusté à la mise en bouteille en juin 2017.

Le vin présente un belle couleur rouge grenat sombre.

Le nez est profond, bonne harmonie entre le boisé jeune classique de notre Tonnellerie des Domaines et les fruits frais du vin. Belles notes de réglisse.

En bouche il se développe vite et il est immédiatement très présent. Il est constant, équilibré et s'ouvre sur une grande longueur.

Belle finale sur des notes de cerises.

Très beau potentiel de garde.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 73%, Merlot 27%

Rendement : 44 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

Acidité totale : 3.36 g/l