



CHÂTEAU DUHART-MILON 2023

■ 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

L'hiver, avec ses 500 mm de précipitation, a permis de recharger les nappes phréatiques. En mars, le froid retarde le débourrement qui aura lieu entre le 5 et le 19 avril. Les pluies régulières au printemps entraînent une forte pression sanitaire. En mai, la chaleur stimule fortement la croissance des vignes. La floraison a lieu autour du 25 mai et se déroule dans de bonnes conditions. Juin devient tropical, nécessitant une protection biologique rigoureuse contre le mildiou. La véraison, tant attendue, s'enclenche début août. Deux vagues de chaleur se succèdent (du 15 au 25 août et du 2 au 10 septembre), accélérant la maturation et apportant un stress bénéfique. Château Duhart-Milon n'a pas échappé aux défis du millésime. En août, une forte hétérogénéité intra-parcellaire est observée, tant dans les jeunes vignes replantées depuis 2016 que dans les parcelles plus anciennes. Les vagues de chaleurs de fin août homogénéisent les maturités et accompagnent idéalement les vendanges du 20 août au 3 octobre. Une fois encore, les jeunes vignes impressionnent par leur capacité à s'aligner derrière les plus anciennes pour intégrer le Grand Vin.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Château Duhart-Milon est vinifié 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 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.

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

Le nez ouvert est un millefeuille de fruits : réglisse, cassis et noyau de cerise se battent pour dominer sans jamais vraiment y parvenir. Un nez dont on ne se lasse pas, plein de souvenir d'enfance. On y retrouve l'odeur des fours à pruneau, quand on vient de les charger de fruits, l'odeur de la cuisine de nos grands-mères quand elles faisaient leurs confitures et celle du pot de confiture de vieux garçons que nos grands-pères nous laissaient croquer parfois en cachette.

La bouche est déjà parfaitement en place : une attaque puissante nous emmène doucement, et presque avec surprise, vers une finale tout en fraîcheur avec des tanins pleins, élégants et déjà fondus par l'élevage.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3,8

Acidité totale : 3,45 g/l