



CHÂTEAU DUHART-MILON 2023

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

La denominación Pauillac se encuentra ubicada en la ribera izquierda del estuario de la Gironde, a unos 40 km al norte de Burdeos. A la influencia del estuario y la diversidad de suelos aportados por el Macizo Central y los Pirineos se suman condiciones climáticas excepcionales que hacen de Pauillac una región especialmente apta para la producción de grandes vinos.

Terruño : El viñedo del Château Duhart-Milon consta fundamentalmente de un solo viñedo que se ubica en el costado oeste del Château Lafite Rothschild, en la ladera de Milon que se extiende a lo largo de la meseta de Carruades de Lafite. La propiedad tiene una superficie de 76 hectáreas de viñas plantadas en un suelo de fina grava mezclada con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario.

■ RESUMEN DE COSECHA

El invierno, con sus 500 mm de precipitación, permitió una buena recarga de los acuíferos. En marzo, el frío retrasa la brotación, que tendrá lugar entre el 5 y el 19 de abril. Las lluvias regulares de la primavera provocan una fuerte presión sanitaria. En mayo, el calor estimula intensamente el crecimiento de las viñas. La floración ocurre alrededor del 25 de mayo y se desarrolla en buenas condiciones. Junio se vuelve tropical, lo que exige una rigurosa protección biológica contra el mildiu. El envero, tan esperado, comienza a principios de agosto. Dos olas de calor se suceden (del 15 al 25 de agosto y del 2 al 10 de septiembre), acelerando la maduración y aportando un estrés beneficioso. Château Duhart-Milon no escapó a los desafíos de la añada. En agosto se observó una fuerte heterogeneidad intra-parcelaria, tanto en las viñas jóvenes replantadas desde 2016 como en las parcelas más antiguas. Las olas de calor de finales de agosto homogeneizaron los niveles de madurez y acompañaron de manera ideal la vendimia, que se llevó a cabo del 20 de agosto al 3 de octubre. Una vez más, las viñas jóvenes impresionaron por su capacidad de alinearse con las más antiguas e integrarse en el Gran Vino.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Château Duhart-Milon se elabora según el método tradicional de Burdeos. Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y transferidas a cubas de concreto o acero inoxidable, dependiendo de su origen, donde se someten al proceso de fermentación alcohólica durante el cual se efectúan remontajes periódicos con el objeto de optimizar la extracción. La maceración toma un total de 20 días antes del trasiego.

■ NOTAS DE CATA

La nariz está abierta y es un hojaldre de frutas: regaliz, grosella negra y hueso de cereza compiten por dominar sin llegar nunca a imponerse del todo. Es una nariz de la que uno no se cansa, llena de recuerdos de infancia. Evoca el olor de los hornos de ciruelas recién cargados de fruta, el de las cocinas de nuestras abuelas cuando hacían mermeladas, y el del tarro de confitura de soltero que nuestros abuelos nos dejaban probar a escondidas.

La boca ya está perfectamente equilibrada: un ataque inmediatamente potente nos lleva suavemente, y casi con sorpresa, hacia un final lleno de frescura, con taninos plenos, elegantes y ya fundidos por la crianza.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20%

Graduación : 13 % vol.

pH : 3,8

Acidez total : 3,45 g/l