



CHÂTEAU DUHART-MILON 2000

■ 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

Encore une année végétative relativement précoce avec une somme des températures supérieure à la moyenne et une pluviométrie normale. L'humidité de fin mai début juin a favorisé l'apparition du mildiou, mais la vigilance de nos techniciens n'a pas été prise en défaut.

La fin de l'été fut très belle, les semaines chaudes et sèches d'août et de septembre ont donné des raisins extrêmement mûrs. La maturité du raisin évolua lentement mais sûrement, et ce n'est que le 21 septembre que les premières baies furent récoltées.

Les vendanges ont débuté le 21 septembre, et se sont déroulées jusqu'au 10 octobre sous un beau soleil. Les maturités étaient homogènes, avec de très bons niveaux de sucre ; les tanins étaient présents, mûrs et avec de très bonnes capacités d'extraction.

■ 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

Un excellent millésime tannique d'un rubis profond, remarquable par sa longueur et son équilibre. Un fruit intense au nez et en bouche, laisse place à une longue finale savoureuse. L'élégance et la puissance d'un grand vin destiné à une longue garde.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 80,50%, Merlot 19,50%

Rendement : 57 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

Acidité totale : 3,32 g/l

