



LE BLANC DE DUHART-MILON 2021



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOP Bordeaux, France

Château Duhart-Milon est située à Pauillac 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, il réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le Blanc de Duhart-Milon est issu de parcelles se situant sur les terres les plus à l'Est du domaine, du côté d'Anseillon et dans une zone où Lafite et Duhart ont tous deux des parcelles voisines produisant du rouge. Une sélection rigoureuse de clones de Sauvignon et de Sémillon nous a permis d'accorder au mieux nos cépages à nos terroirs.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Ce millésime moins "solaire" et plus arrosé que le 2020 est longtemps resté incertain. Comme pour le Château Duhart-Milon qui a su tirer partie du meilleur des deux mondes, le Blanc de Duhart-Milon connaît aussi un très grand millésime 2021. En cette 2ème année de production, nos vignes ont eu la chance de connaître de parfaites conditions : après un printemps et un début d'été remarquables, la maturité est arrivée tranquillement durant la belle période sèche et tempérée du 15 août au 15 septembre. Début septembre, les arômes explosent mais les acidités restent excellentes. Nous nous offrons le luxe de prendre le temps de vendanger en 3 fois avec une semaine d'intervalle. Sous le pressoir nous le savons déjà : nous tenons notre 1er grand millésime de Blanc de Duhart-Milon !

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin ramassé en cagette est soumis à un tri méticuleux. Il est pressé à froid en cuve puis vinifié en barriques de chêne français. Ces dernières sont fabriquées avec soin par notre Tonnellerie des Domaines à Pauillac et bénéficient du savoir-faire acquis sur les chauffeuses destinées au château Rieussec. La proportion de bois neuf est adaptée chaque année mais ne représente jamais plus de 60% du parc de barriques. Nos vins sont ensuite élevés dans ces mêmes fûts sur lies totales, pendant environ 8 mois. Ce temps offre au Duhart blanc sa garde sans perdre de sa fraîcheur.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez intense, qui exhale l'agrumes et l'abricot. Des notes pâtisseries et de pains grillés soulignent un ensemble minéral.

L'attaque est vive et grasse, la bouche d'une belle longueur, se finit par un élégant retour aromatique de pêche blanche.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 82%, Sauvignon blanc 17%, Sauvignon gris 1%

Teneur en alcool : 12,9 % vol.

pH : 3,18

Acidité totale : 4,2 g/l

Sucre résiduel : 0,92 g/l