



CHÂTEAU DUHART-MILON 2018

■ 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

A l'aube des célébrations des 150 ans de l'acquisition de Château Lafite par la famille Rothschild, nos équipes ont dû faire face à des défis de taille face à un climat capricieux. De décembre à juillet, les pluies incessantes ont favorisé le développement du mildiou et des risques de grêle. L'été ne commença réellement qu'à la mi-juillet avec de très fortes chaleurs, parfois extrêmes, qui ont permis de rééquilibrer le vignoble en bon état sanitaire et ainsi nous amener sur le chemin d'un grand millésime. En comparaison avec le terroir de Lafite, 2018 aura été plus sec pour les Cabernets Sauvignons de Duhart-Milon mais plus argileux pour les Merlots, ce qui aura eu l'effet de deux évolutions différentes face au climat. Les Cabernets Sauvignons ont souffert d'un manque d'eau pendant l'été mais les quelques pluies du 28 août et du 5 septembre ont permis de rééquilibrer la situation et assurer la bonne maturation de nos raisins. Quant aux Merlots plus argileux, notre terroir se révéla particulièrement adapté au millésime ce qui permis de façonner les plus beaux Merlots jamais vu à Duhart, une promesse pour notre Grand Vin qui contient toujours une belle proportion de Merlot.

■ 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 Tonnerrie 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

Belle robe d'un rouge sombre aux reflets noirs.

Son nez est encore fermé, mais on y devine toutes les caractéristiques d'un grand potentiel aromatique. Profondeur, complexité et fondu boisé sont déjà parfaitement intégrés.

En bouche l'attaque est douce et soyeuse. Puis, progressivement et en conservant la même douceur, le vin envahit la bouche longuement pour dévoiler son caractère frais, typique du terroir tardif de Duhart-Milon. Le vin très dense avec des tanins serrés et délicats présente une très belle persistance en bouche. Tout est réuni pour lui garantir un grand avenir.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 65%, Merlot 35%

Rendement : 37.50 hL/ha

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.84

Acidité totale : 3.15 g/l