



CHÂTEAU DUHART-MILON 2017

■ 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

Après un hiver plutôt doux, le printemps a été marqué par les nuits de gel des 26 et 27 Avril durant lesquelles le vignoble bordelais fut durement touché. Duhart-Milon, dans ses secteurs les plus froids, fut touché sur 5 ha.

Les conditions sont ensuite devenues excellentes avec des températures chaudes, plus élevées que la normale, et des précipitations équilibrées et bien positionnées. La fleur est arrivée précocement et mi-juin nous avons presque 15 jours d'avance sur une nouaison moyenne. Après un bon épisode de pluies fin juin, les températures sont restées légèrement inférieures à la normale pour le reste de l'été. Ceci a permis une maturation lente et régulière de la mi-véraison à mi-septembre, date du début des vendanges. Un dernier épisode pluvieux du 10 au 20 septembre est venu perturber un climat serein sans effet sur la qualité du raisin. Les vins affirment un grand potentiel et un caractère assez classique.

■ 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

Couleur dense et profonde.

Nez révélant un fort potentiel masqué. Notes de réglisse et noyaux de cerise. Bonne attaque en bouche, assez ample et souple, bien que le vin soit encore « empêché » par la récente mise en bouteilles.

On retrouve en bouche les notes aromatiques du nez, bien complétées par des fruits rouges frais. Belle longueur élégante. Le caractère très classique de ce millésime se confirme déjà, en ce début d'élevage en bouteille.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 76%, Merlot 24%

Rendement : 33.50 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 3.80

Acidité totale : 3.20 g/l