



MOULIN DE DUHART 2012

■ 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

2012 s'est caractérisé par des conditions climatiques délicates dans le Bordelais.

Après un hiver relativement doux, la pluie et l'humidité ont dominé pendant le printemps et tout particulièrement au mois d'avril au cours duquel est enregistré un violent orage de grêle (24 avril).

De telles conditions ont engendré une fécondation difficile et ont fait craindre des répercussions quantitatives à la baisse. Le travail des vigneron a été plus que jamais indispensable.

Juin et juillet ont alterné chaleur et humidité. Dès le mois d'août, on a retrouvé une certaine stabilité climatologique qui a permis aux raisins de parfaire leur maturité.

Néanmoins, une certaine hétérogénéité des maturités a contraint nos équipes à un travail important de tri dès la fin septembre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Moulin de Duhart est vinifié selon les méthodes traditionnelles des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves bois, ciment ou acier inoxydable. La fermentation se déroule à température contrôlée de 30°C. Elle est suivie de trois semaines de macération avec remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins.

Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français âgées de deux ans durant 10 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez est assez expressif avec des tendances de fruit rouge qui ne laissent pas de place aux notes boisées.

En bouche, après une attaque ronde et équilibrée le vin se resserre et devient plus droit. La finale, très agréable, n'est pas très longue mais revient sur le fruit.

Un joli vin qui va nous réjouir dans 3/5 ans.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 53%, Merlot 47%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

Acidité totale : 3,22 g/l