



MOULIN DE DUHART 2022

■ 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

Le millésime a débuté avec quelques épisodes de gel en avril, mais les dégâts ont été limités grâce à un démarrage tardif des Merlot et des Cabernet. Le mois d'avril, marqué par de bonnes précipitations, a permis un bon démarrage végétatif. La floraison a commencé fin mai avec une croissance rapide de la vigne, tandis que juin a apporté de fortes pluies, créant une pression importante au mildiou mais qui a été bien maîtrisée. Une longue période de sécheresse, couplée aux épisodes caniculaires de juillet, a mis les vieilles vignes sous une forte contrainte hydrique à la mi-août. Les vendanges, terminées le 27 septembre, ont dévoilé un profil inhabituel pour Duhart-Milon, avec des Cabernet d'une profondeur et d'une richesse surprenantes.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Moulin de Duhart est vinifié selon les méthodes traditionnelles des grands médocs, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves ciment ou acier inoxydable. La fermentation se déroule à basse température contrôlée de (25°C), couplée à des légers remontages de manière à favoriser l'expression du fruit et des tanins souples et volumineux. Elle est suivie de 10 jours de macération environ. Après fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques (1/3 barriques neuves, 1/3 barriques 1 vin, 1/3 barriques 2 vins) pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez discret à l'ouverture qui s'ouvre à l'agitation, révélant des notes de mûre et de réglisse délicatement rehaussées d'une touche de vanille.

Une bouche éclatante, où l'on retrouve immédiatement les arômes découverts au nez. L'attaque est dynamique, le milieu de bouche très gourmand, tout en rondeur. Il laisse rapidement la place à la richesse et à la concentration du millésime.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 87%, Cabernet sauvignon 13%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,75

Acidité totale : 3,35 g/l