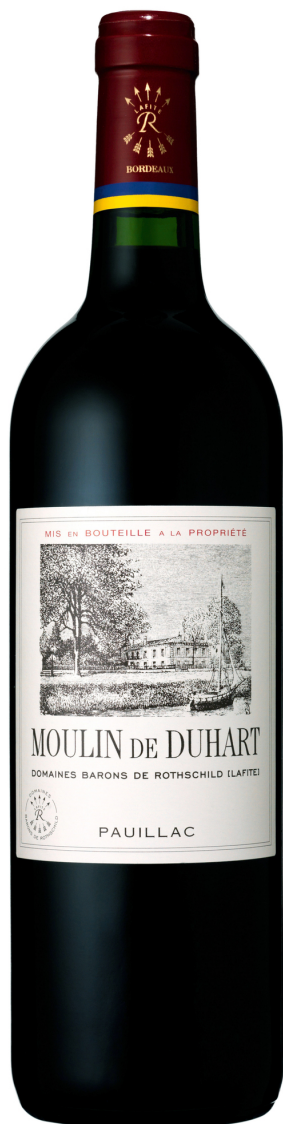




MOULIN DE DUHART 2014



■ 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

Les grandes pluviométries de novembre à février ont remis à niveau les nappes phréatiques, déjà bien remplies par les années 2012 et 2013, supérieures ou équivalentes aux moyennes annuelles.

Les températures sont restées supérieures aux normales et les vignobles, comme les hommes, ont manqué de bonnes gelées hivernales comme on les aime : beau soleil, froid sec, sans vent pendant environ 15 jours ! Nous ne maîtrisons pas la nature ! Le débourrement a été précoce, suivi d'une floraison homogène la première semaine de juin, favorisée par une élévation des températures.

Comme toujours, les conditions climatiques ont été au centre de nos préoccupations de viticulteurs et nos équipes ont œuvré tout au long de l'année pour amener à maturité un raisin en parfait état sanitaire. La véraison s'est faite en deux périodes, fin juillet, puis après le 15 août, ce qui a entraîné des différences de maturité sur les grappes d'un même pied de vigne.

Il a donc fallu «jongler» au moment des vendanges pour faire les choix les plus judicieux et insister auprès des vendangeurs et des trieurs afin de ne garder que le «nec plus ultra» des raisins rouges, aptes à produire nos grands vins de Pauillac.

■ 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

Bonne couleur. Rouge soutenu. Nez franc, encore fermé. Notes de fruits frais, de cerise griotte particulièrement. L'attaque est souple et ronde. Le vin présente une belle énergie. En bouche, il développe bien. La structure laisse supposer une ouverture rapide.

La longueur est bonne sur des tanins légèrement verts, mais tendres.

C'est un vin qui s'ouvrira sous 2 ans et sera à son apogée entre 2018 et 2022.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 64%, Cabernet sauvignon 36%

Rendement : 30 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.49 g/l