



MOULIN DE DUHART 2010



■ 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 début de l'année viticole a été marqué par un hiver froid et relativement humide, ce qui engendra un débourrement légèrement plus tardif qu'en 2009, vers la mi-avril. Le temps sec et ensoleillé du mois d'avril fut alors particulièrement favorable pour le développement de la vigne.

Mai et juin se sont caractérisés par une alternance entre épisodes pluvieux et journées ensoleillées. Le début du mois de juin a été marqué par une vague de fraîcheur qui compliqua la floraison des Merlots, entraînant coulure et millerandage.

Fort heureusement, le mois de juillet a été très sec (pluviométrie inférieure à 20 mm) avec des températures relativement élevées qui ont permis de rattraper le retard au moment de la floraison.

Les mois d'août et de septembre, très secs et avec de belles températures diurnes et des nuits fraîches sont venues parfaire la lente et complète maturation des raisins.

■ 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

Nez de fruits rouges. Caractère souple avec des tanins ronds et soyeux.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 52%, Merlot 48%

Rendement : 47 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 3,35 g/l