



MOULIN DE DUHART 2011



■ 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

L'année climatique a été marquée par son caractère atypique, mobilisant toute la vigilance et le savoir-faire des équipes techniques.

Printemps et Été ont interverti les rôles : un printemps exceptionnellement chaud et sec, entraînant une précocité inaccoutumée, puis un été avec un déficit d'ensoleillement en juillet et un mois d'août plus humide que la moyenne.

Ensuite, alors que les vendanges se préparaient, un gros orage de grêle sur le Nord de Pauillac et Saint Estèphe, le 1er septembre, a quelque peu bousculé les plannings. Les parcelles touchées ont été rentrées en premier, sans préjudice majeur compte-tenu de la précocité, les raisins étaient déjà bien mûrs !

■ 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 floral, caractéristique du Cabernet Sauvignon.

Notes de fruits noirs, mûres. La bouche est droite avec une bonne densité.

Finale fraîche avec une belle rondeur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 52%, Merlot 48%

Rendement : 47 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

Acidité totale : 3.35 g/l