



CHÂTEAU DUHART-MILON 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

Château Duhart-Milon est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux. Le raisin est soumis à un tri méticuleux puis, selon leur parcelle d'origine, il est mis en cuve bois, ciment ou acier inoxydable pour la fermentation alcoolique. Des remontages légers sont pratiqués pendant la fermentation afin d'optimiser l'extraction. La durée totale de macération est d'environ 20 jours avant le soutirage. Suite au processus de fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac. Les barriques font l'objet d'une dégustation individuelle réalisée en décembre pour une stricte sélection du grand vin. Suite à cette sélection, le vin est assemblé puis entonné en barriques de chêne (50 % de bois neuf).

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur rouge sombre.

Nez discret, mais présentant une belle profondeur et déjà de la complexité. Le boisé est bien fondu derrière les notes caractéristiques de fruits rouges frais, dominées par le cassis.

En bouche, l'attaque est franche et dense et le vin prend une bonne amplitude. Le fruité persiste bien. L'ensemble est déjà harmonieux.

La longueur est bonne et le vin affirme son style élégant et frais. Les tanins, bien qu'encore jeunes, sont soyeux. Ce vin s'ouvrira sous 4 à 5 ans, et devrait atteindre son apogée entre 2020 et 2030.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

Rendement : 30 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.50 g/l