



CHÂTEAU DUHART-MILON 1996

■ 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 quelques températures négatives en avril sont sans conséquences compte tenu d'un débourrement assez tardif (30 mars). La floraison au 10 juin est très homogène, rapide et sous des chaleurs exceptionnelles ce qui entraîne de la coulure sur les vieux merlots.

L'été est par contre décevant. Il est rythmé par des épisodes orageux et un mois d'août frais. La faible richesse des raisins et l'état sanitaire moyen inquiètent mais début septembre, une période sèche "providentielle" de 20 jours assure une belle maturité. Le vent de secteur nord avec des températures moyennes assure une maturation très lente qui sera déterminante pour le millésime.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Château Duhart-Milon est vinifié 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 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.

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). Chaque barrique est dégustée individuellement en Décembre afin de déterminer celles qui seront sélectionnées pour le grand vin.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est très dense et d'un pourpre très intense.

Le nez est réservé et très pur, sur des fruits noirs.

En bouche, l'attaque est ronde, la trame dense et charnue avec des tannins fins se terminant par une finale très pure et classique pour l'appellation.

Un millésime très harmonieux et racé.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 85%, Merlot 15%

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.2 g/l

