



CHÂTEAU DUHART-MILON 2004

■ 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

Après un hiver pluvieux et un printemps froid, les mois de juin et juillet ont été secs et chauds. Août plus doux et septembre beau sans grande chaleur ont conduit à une lente maturité qui a repoussé la date des vendanges à la fin septembre. Ceux qui ont eu la patience d'attendre ont été récompensés.

Les vendanges se sont échelonnées du 24 septembre au 6 octobre pour les Merlots et du 8 au 17 octobre pour les Cabernets Sauvignons dans de bonnes conditions.

■ 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

Nez finement boisé, notes de fruit confit. Début de bouche discret avec une belle densité. La finale longue est fruitée avec une très légère pointe d'amertume.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20%

Rendement : 55 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3,22 g/l