



CHÂTEAU DUHART-MILON 1994

■ 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

1994 est une année de contrariétés. La pluie était déjà au rendez-vous d'un hiver trop doux et n'a pas laissé de répit pendant le mois d'avril, de mai et de juin. Pourtant, mars avait annoncé le printemps avec un débourrement précoce, mais avril avait mis un frein au développement de la végétation, avec notamment un épisode de gel ayant provoqué quelques dégâts. Le 23 mai marque le début d'une floraison homogène relativement rapide, avec dix jours d'avance sur la moyenne. Au cours du mois de juin, il fait chaud et il pleut beaucoup, tandis qu'en juillet et en août les températures moyennes sont de trois degrés plus élevés que la norme. Les précipitations orageuses de juillet donnent à la vigne l'eau dont elle a besoin et tous va pour le mieux au moment de la véraison. A la fin du mois d'août, 1994 se classe parmi les dix années les plus précoces observées depuis 1952. Tous les facteurs de succès d'un grand millésime sont réunis.

Les vendanges ont débuté sous la pluie, mais les conditions sont devenues excellentes à partir du 20 septembre. La récolte se sont enchaînées : Merlot du 13 au 19 septembre et Cabernet Sauvignon du 19 au 30 septembre.

■ 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

Un vin charpenté, dense, droit, un peu austère mais très solide en finale, avec un beau fruité apporté par le Cabernet Sauvignon.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 90%, Merlot 10%

Teneur en alcool : 12,88 % vol.

Acidité totale : 3 g/l