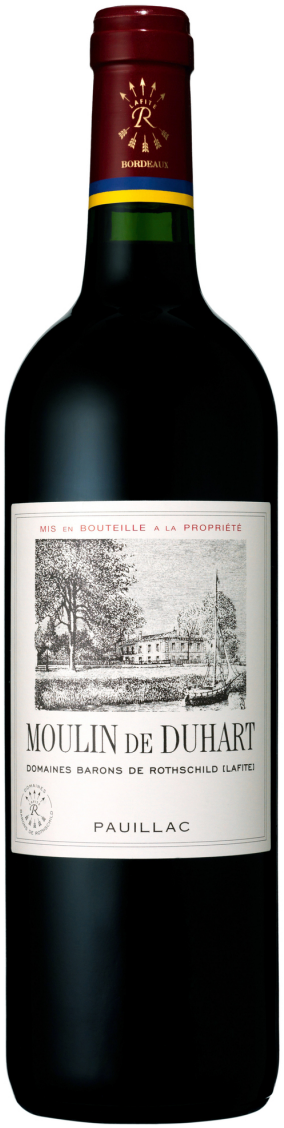
MOULIN DE DUHART 2013



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'hiver très humide et froid a engendré un grand décalage dans tous les travaux viticoles ; le débourrement a été tardif, la floraison aussi avec 3 semaines de retard sur la moyenne des 50 dernières années, sous un climat capricieux, ce qui a entraîné coulure et millerandage, annonçant une récolte moins importante qu'à l'habitude. Puis fin juin, le climat change brutalement et nous passons en plein été, sans transition, mais avec une forte tendance orageuse locale (le 27 juillet et le 2 août, selon les secteurs).
La situation devient « sportive » à partir du 15 septembre : de la pluie, du soleil, de la maturité longue à obtenir bien qu'une partie du retard ait été rattrapé, puis plus délicate et plus risquée lorsqu'on constate, fin septembre, le développement «explosif» du botrytis ! C'est donc la course sans galop d'essais, et la chasse aux vendangeurs pour aller le plus vite possible. Heureusement, les équipes de trie sont très efficaces malgré la difficulté de la récolte. La chronologie habituelle de ramassage des parcelles de rouge est quelque peu modifiée en fonction de l'impact du botrytis et du potentiel à faire du premier ou second vin.

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

L'expression fruitée est bien présente, et nous retrouvons dans ce jeune vin, les arômes variétaux. Le vin est droit, sans être très ample, et se prolonge par une finale assez expressive, équilibrée, ronde et sans lourdeur.
Le réel plaisir de la consommation interviendra dans 2/4 ans.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 67%, Cabernet sauvignon 33%
Rendement : 26 hL/ha
Teneur en alcool : 12.5 % vol.
Acidité totale : 3.59 g/l