



CHÂTEAU DUHART-MILON 2005

■ 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

2005 a été une année climatique atypique marquée par la sécheresse, le déficit de pluviométrie sur l'année a été de plus de 300mm (500 mm au lieu des 850 mm habituels). La sécheresse s'est installée très tôt fin mai ce qui a permis à la vigne de s'adapter en réduisant son feuillage. Les grosses chaleurs de juin et juillet ont décliné progressivement en août et les nuits fraîches ont permis de conserver une bonne acidité pour une maturité lente sans blocages. Des conditions idéales pour des raisins sains, frais et bien mûrs. Les vendanges se sont déroulées du 25 septembre au 12 octobre dans de très 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

Jolie robe dense et profonde. Bouche fruitée puis tannique, ample, précise et longue. Un vin très séduisant, dense et suave.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 71%, Merlot 29%

Rendement : 47 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.13 g/l