



CHÂTEAU DUHART-MILON 2007

■ 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

De bonnes pluies hivernales ont remis les nappes phréatiques à un bon niveau et le débourrement très précoce a marqué la fin de cet hiver froid et humide. Les températures de mars et avril ont été assez élevées, favorisant le démarrage de la végétation. Une longue période grise, tempérée, sans excès s'est ensuite prolongée jusqu'en août. Heureusement, le beau temps s'est stabilisé début septembre pour favoriser la bonne et calme maturation du raisin. Il aura fallu patienter 125 jours après floraison pour atteindre la complète maturité des sucres, des tanins et de la pellicule. Un cycle végétatif plus long que la normale pour une année caractérisée par 13 lunes.

Les vendanges se sont déroulées du 25 septembre au 2 octobre pour le Merlot et du 3 au 10 octobre pour le Cabernet Sauvignon.

■ 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 un peu fermé. Début de bouche assez rond, floral, flatteur, puis se resserre et se "densifie". Finale assez longue avec une pointe d'amertume.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 73%, Merlot 27%

Rendement : 51 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

Acidité totale : 3.27 g/l