



## MOULIN DE DUHART 2020

### ■ 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

A Duhart-Milon, dans ses graves plus sèches du Nord-Est de l'appellation, les précipitations de mi-août ont été miraculeuses pour nous donner la capacité d'aller tranquillement jusqu'à la parfaite maturité. Tout le vignoble, et mêmes nos jeunes vignes, restera beau et actif jusqu'au bout. Dans les chais de Pauillac, l'été est passé en chantier afin d'être sûrs d'avoir terminé à temps pour l'arrivée de la vendange. Le baptême du feu du ramassage à la cagette est réalisé sur la parcelle Caillou, de jeunes Merlots le 12 septembre. Au cuvier, les équipes se mettent en place pour accueillir la vendange et inaugurer la réception gravitaire au chai. On retient notre respiration lorsque les premières baies tombent dans les cuves, rondes et intactes comme des billes. Tout fonctionne !

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Moulin de Duhart est vinifié selon les méthodes traditionnelles des grands médocs, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves ciment ou acier inoxydable. La fermentation se déroule à température contrôlée de 30°C. Elle est suivie de 10 jours de macération environ. Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français âgées de deux ans pour un élevage de 12 mois.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur sombre et profonde.

Le nez déjà bien présent et puissant, présente des notes de fruits murs et frais telles que la cerise brulât et la grenade. En bouche, l'attaque est ample avec une belle intensité. Un vin d'une belle puissance tout en restant très gourmand et rond. Le boisé frais, bien fondu, s'exprime sur des notes de pâtisseries à la praline. La finale est longue et exprime tout son potentiel avec beaucoup d'éclat.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Merlot 53%, Cabernet sauvignon 47%

**Teneur en alcool** : 13.50 % vol.

**pH** : 3.77

**Acidité totale** : 3.40 g/l