



CHÂTEAU DUHART-MILON 2011

■ 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'année climatique a été marquée par son caractère atypique, mobilisant toute la vigilance et le savoir-faire des équipes techniques.

Printemps et Été ont interverti les rôles : un printemps exceptionnellement chaud et sec, entraînant une précocité inaccoutumée, puis un été avec un déficit d'ensoleillement en juillet et un mois d'août plus humide que la moyenne.

Ensuite, alors que les vendanges se préparaient, un gros orage de grêle sur le Nord de Pauillac et Saint Estèphe, le 1er septembre, a quelque peu bousculé les plannings. Les parcelles touchées ont été rentrées en premier, sans préjudice majeur compte-tenu de la précocité, les raisins étaient déjà bien mûrs.

■ 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 floral, caractéristique du Cabernet Sauvignon.

Notes de fruits noirs, mûres. La bouche est droite avec une bonne densité.

Finale fraîche avec une belle rondeur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 75%, Merlot 25%

Rendement : 47 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

Acidité totale : 3,39 g/l