CHÂTEAU DUHART-MILON 2021

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

Duhart-Milon apparaît en 2021 à la fois rieur et droit, ayant su tirer parti du meilleur des deux mondes. Avec un millésime moins solaire, il a été intéressant de voir se dessiner les différences de terroirs entre les zones plus argileuses où sont implantés une grande partie de nos Merlots, et les graves de terroir sec mieux adaptées aux années peu stressées. Cette année, les Cabernets tirent leur épingle du jeu et entrent presque tous dans l'assemblage, même nos jeunes vignes de 5 ans ayant bénéficié de l'important travail de restructuration réalisé par l'équipe. A l'arrivée, un pourcentage de Merlot historiquement bas et le plaisir de retrouver l'identité de Duhart qui nous avait manqué : une droiture historique radoucie par la belle maturité qu'on lui connaît ces dernières années.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Château Duhart-Milon est vinifié 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 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.
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

Robe pourpre, aux reflets violine.
Le nez est encore discret, mais déjà profond et chaleureux, laissant pointer des notes de framboise et de cannelle.
L'attaque est droite et franche, dans le plus pur style Duhart Milon. Le vin s'ouvre ensuite progressivement, montant crescendo en puissance. La finale est harmonieuse, finissant avec éclat sur les fruits rouges, accompagnés de discrètes notes vanillées.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 81%, Merlot 19%
Teneur en alcool : 12.9 % vol.
pH : 3.79
Acidité totale : 3.34 g/l