



CHÂTEAU DUHART-MILON 2021

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

La denominación Pauillac se encuentra ubicada en la ribera izquierda del estuario de la Gironde, a unos 40 km al norte de Burdeos. A la influencia del estuario y la diversidad de suelos aportados por el Macizo Central y los Pirineos se suman condiciones climáticas excepcionales que hacen de Pauillac una región especialmente apta para la producción de grandes vinos.

Terruño: El viñedo del Château Duhart-Milon consta fundamentalmente de un solo viñedo que se ubica en el costado oeste del Château Lafite Rothschild, en la ladera de Milon que se extiende a lo largo de la meseta de Carruades de Lafite. La propiedad tiene una superficie de 76 hectáreas de viñas plantadas en un suelo de fina grava mezclada con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario.

■ RESUMEN DE COSECHA

En 2021, Duhart-Milon se presenta a la vez risueño y directo, habiendo aprovechado lo mejor de ambos mundos. Con una añada menos soleada, ha sido interesante ver las diferencias de terruño entre las zonas más arcillosas, donde está plantada gran parte de nuestro Merlot, y el terruño seco con grava, más adecuado para años de poco estrés. Este año, los Cabernets van muy bien, y casi todos están incluidos en la mezcla, incluso nuestras viñas jóvenes de 5 años, que se han beneficiado del importante trabajo de reestructuración llevado a cabo por el equipo. El resultado es un porcentaje de Merlot históricamente bajo, y el placer de redescubrir la identidad Duhart que habíamos echado de menos: una franqueza histórica suavizada por la fina madurez a la que nos hemos acostumbrado estos últimos años.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Duhart se elabora según el método tradicional de Burdeos. Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y transferidas a cubas de concreto o acero inoxidable, dependiendo de su origen, donde se someten al proceso de fermentación alcohólica durante el cual se efectúan remontajes periódicos con el objeto de optimizar la extracción. La maceración toma un total de 20 días antes del trasiego.

Una vez concluida la fermentación maloláctica, el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac. En diciembre se realiza una cata individual de cada barrica con el fin de determinar cuáles de ellas serán seleccionada para el grand vin. Luego de este riguroso proceso de selección se prepara la mezcla final que se transfiere a barricas de roble (50% de ellas de primer uso) para su envejecimiento.

■ NOTAS DE CATA

Color púrpura con reflejos violáceos.

La nariz es todavía discreta, pero ya profunda y cálida, con notas de frambuesa y canela.

El ataque es franco y directo, al más puro estilo Duhart Milon. A continuación, el vino se abre progresivamente, aumentando in crescendo su potencia. El final es armonioso, terminando brillantemente con fruta roja y discretas notas de vainilla.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 81%, Merlot 19%

Graduación: 12.9 % vol.

pH: 3.79

Acidez total: 3.34 g/l