



MOULIN DE DUHART 2015



■ 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

Le début de l'hiver a été doux et sec et ce n'est que fin janvier que les froids bénéfiques sont arrivés, accompagnés de précipitations. Le débourrement a commencé début avril comme d'ordinaire et la vigne s'est ensuite rapidement développée grâce aux réserves en eau et au climat tempéré. En juin, la floraison a été précoce et homogène, indice prometteur avant la récolte.

L'influence de l'océan et de l'estuaire a permis d'atténuer quelque peu un été chaud avec des hautes températures. Le stress hydrique a été élevé, mais les pluies d'août ont apporté la fraîcheur nécessaire à la véraison puis à une parfaite maturation. Les conditions idéales étaient réunies au moment des vendanges, permettant d'obtenir le meilleur de chaque parcelle.

Vendanges : Merlot : du 17 au 23 septembre ; Cabernet Sauvignon : du 28 septembre au 6 octobre

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Moulin de Duhart est vinifié selon les méthodes traditionnelles des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves bois, ciment ou acier inoxydable. La fermentation se déroule à température contrôlée de 30°C. Elle est suivie de trois semaines de macération avec remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins.

Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français âgées de deux ans durant 10 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Dégusté à la mise en bouteille en juin 2017

Le vin présente une bonne couleur soutenue.

Le nez révèle déjà de belles notes de fruit frais et de tabac.

L'attaque est assez souple et délicate mais le vin prend ensuite une bonne amplitude et commence à présenter une belle longueur.

Les tanins sont fins et révèlent un belle sucrésité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 62%, Cabernet sauvignon 38%

Rendement : 44 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

Acidité totale : 3.27 g/l