CHÂTEAU DUHART-MILON

À Duhart-Milon aussi, 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 même nos jeunes vignes, restera beau et actif jusqu'au bout. Ce fut le « bon stress » parfait.

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 nos jeunes Merlots de la parcelle Caillou, 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 (une petite panne d'ascenseur avec le cuvon à l'intérieur nous fera plus de peur que de mal !). L'équipe d'Alexandre prend vite ses marques et chaque parcelle a désormais sa cuve, avec même la possibilité de venir découper des zones pour aller chercher des qualités encore supérieures.

Aux assemblages, c'est le double des verres que nous avons sur table et une belle surprise de qualité… et de quantité. Le vignoble de Duhart s'est très bien comporté cette année avec un rendement de 36 hectos hectare. Dans cette année à rendements inégaux, nous semblons récolter les fruits de notre travail de restructuration du vignoble, commencé en 2016.

Débourrement	**Mi-Floraison**	**Mi-Véraison**
25 mars	26 mai	1er août

Vendanges
du 09 septembre au 29 septembre

Assemblage
72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot

CHATEAU
DUHART-MILON

2020