



CHÂTEAU DUHART-MILON 2018

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Pauillac, Bordeaux

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

Sur le terroir de Duhart-Milon, plus sec que celui de Lafite dans les cabernets sauvignons, mais plus argileux dans ses merlots, 2018 eut deux effets différents. En Cabernet, le stress fut très dur en août et septembre mais les petites pluies du 28 août et du 5 septembre vinrent libérer la situation et remettre la maturation en bon ordre de marche. Dans les argiles, où sont nos merlots, notre terroir se révéla particulièrement adapté au millésime et les contraintes furent toujours parfaites et sans excès. Jamais nous n'avons vu de si beaux merlots à Duhart : cela tombe bien car notre Grand Vin en contient toujours une belle proportion.

■ 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

Millésime en Primeur.

La note de dégustation sera complétée à la mise en bouteilles.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 65%, Merlot 35%