CHÂTEAU DUHART-MILON 2020

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 millésime 2020 à Duhart-Milon est probablement l'un des meilleurs de ces 30 dernières années. Pourtant, le travail de nos équipes a été mis à rude épreuve. Le printemps à la fois chaud et pluvieux, s'est traduit par un combat contre le mildiou dont nous sommes sortis victorieux. 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.

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

Belle couleur intense aux reflets noirs et violines.
Le nez discret dévoile un grand potentiel aromatique qui se développera progressivement avec l'élevage en bouteille. Les arômes de fruits mûrs et frais dominent, avec des notes de cassis et de menthol.
En bouche le vin présente une grande fraîcheur accompagnée d'une belle amplitude. Les tanins, bien présents et droits, occupent progressivement tout l'espace sans jamais perdre en élégance. Nous sommes à Pauillac. La fin de bouche, dominée par des notes de graphite est très caractéristique de notre terroir. La longueur est presque interminable.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 72%, Merlot 28%
Teneur en alcool : 12.5 % vol.
pH : 3.91
Acidité totale : 3.20 g/l