



CHÂTEAU DUHART-MILON 2016

4ème Cru Classé en 1855

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Pauillac

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

■ PRESENTATION DU MILLESIME

2016 se distingue à Bordeaux par son homogénéité climatique, c'est un millésime qualitatif pour toute la région.

Après un débourrement dans des dates proches de la normale, le printemps fut plutôt pluvieux et frais. Juin fut particulièrement maussade et froid, mais la fleur se déroula quand même dans de bonnes conditions. L'été fut chaud et très sec, presque trop sec début septembre car nous sentions la maturation parfois bloquée.

Duhart-Milon, grâce à son terroir plutôt froid et tardif, traversa parfaitement cette période de stress jusqu'aux pluies idéales de la mi-septembre. Dès ce moment le millésime était gagné et la maturation pu s'achever dans des conditions optimales.

■ ITINERAIRE DE VINIFICATION

Château Duhart-Milon est réalisé 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 bois, 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 avant le soutirage.

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 DEGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Belle robe sombre aux reflets violets et noirs.

Très beau nez, complexe et délicat malgré la jeunesse du vin. Le boisé et le grillé se mêle parfaitement à la fraîcheur, marque d'une maturation bien maîtrisée.

En bouche l'attaque est pure et délicate. D'abord discret, le vin envahit progressivement la bouche pour prendre une grande ampleur, mais sans jamais agresser.

Nous avons à la fois un sentiment de puissance et de légèreté. La densité du Cabernet Sauvignon s'affirme en seconde partie de bouche.

Le vin est très long et reste toujours parfaitement équilibré sur toute la finale.

Il devrait atteindre son apogée dans 15 à 20 ans.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : 67 % Cabernet sauvignon, 33 % Merlot

Rendement : 38 hl/ha

Degré alcoolique : 13°

Mise en bouteille : avril 2018

pH : 3,69g/l

Acidité totale : 3,34 g/l