



CHÂTEAU DUHART-MILON 2022

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 a débuté avec quelques épisodes de gel en avril, mais les dégâts ont été limités grâce à un démarrage tardif des Merlot et des Cabernet. Le mois d'avril, marqué par de bonnes précipitations, a permis un bon démarrage végétatif. La floraison a commencé fin mai avec une croissance rapide de la vigne, tandis que juin a apporté de fortes pluies, créant une pression importante au mildiou mais qui a été bien maîtrisée. Une longue période de sécheresse, couplée aux épisodes caniculaires de juillet, a mis les vieilles vignes sous une forte contrainte hydrique à la mi-août. Les vendanges, terminées le 27 septembre, ont dévoilé un profil inhabituel pour Duhart-Milon, avec des Cabernet d'une profondeur et d'une richesse surprenantes.

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

Le nez, un peu discret à ce jour, est marqué par une grande profondeur, laissant entrevoir l'harmonie d'un bouquet de fruits noirs. Il est porté par des notes finement épicées apportées par un boisé déjà fondu.

L'attaque est fraîche, délicate et souple. Le vin prend très progressivement sa place et révèle une amplitude qui occupe en finale toute la bouche. Il est à la fois très Duhart et très atypique comme beaucoup de 2022.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 78%, Merlot 22%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,82

Acidité totale : 3,35 g/l