



LE BLANC DE DUHART-MILON 2022



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOP Bordeaux, France

Château Duhart-Milon est située à Pauillac 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, il réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le Blanc de Duhart-Milon est issu de parcelles se situant sur les terres les plus à l'Est du domaine, du côté d'Anseillon et dans une zone où Lafite et Duhart ont tous deux des parcelles voisines produisant du rouge. Une sélection rigoureuse de clones de Sauvignon et de Sémillon nous a permis d'accorder au mieux nos cépages à nos terroirs.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2022 restera dans les annales comme l'année de tous les excès : chaleur, sécheresse et stress pour la vigne. Nos sols argilo-calcaires, minutieusement sélectionnés pendant plus de 2 ans, ont pu assurer une alimentation régulière en eau à nos vignes, même au cœur des trois épisodes de canicule et malgré la sécheresse persistante. Heureusement de petits orages mi-août ont permis d'amener les raisins à maturité parfaite. Selon les clones, cette année le sémillon sera ramassé en 2 fois, pour aller chercher successivement la fraîcheur et la richesse. Après 2020, millésime chaud et sec lui aussi, 2022 vient conforter nos choix de terroir pour les blancs de Duhart.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin ramassé en cagette est soumis à un tri méticuleux. Il est pressé à froid puis vinifié en barriques de chêne français. Ces dernières sont fabriquées avec soin par notre Tonnellerie des Domaines à Pauillac et bénéficient du savoir-faire acquis sur les chaufes destinées au château Rieussec. La proportion de bois neuf est adaptée chaque année mais ne représente jamais plus de 60% du parc de barriques. Nos vins sont ensuite élevés dans ces mêmes fûts sur lies totales, pendant environ 8 mois. Ce temps offre au Duhart blanc sa garde sans perdre de sa fraîcheur.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est brillante, d'un vert très pâle avec quelques reflets dorés.

Le premier nez surprend par l'intensité du bouquet aromatique : abricot, fruit de la passion mais aussi cassis et une pointe de bonbon arlequin s'entremêlent autour d'un boisé légèrement beurré. Toujours vive, l'attaque débouche rapidement sur un vin charpenté. Puissant et presque crémeux d'onctuosité, il laisse en finale une sensation de grains rappelant la poire fraîche et le bouquet du nez.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 79%, Sauvignon blanc 20%, Sauvignon gris 1%

Teneur en alcool : 13.17 % vol.

pH : 3.16

Acidité totale : 4 g/l