



Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Un équilibre de première classe entre finesse et structure

Beschreibung:

Ce château est souvent dans l'ombre du grand « Lafite-Rothschild », qui est en tête du portefeuille de la famille. Mais il fait bon vivre dans l'ombre, car ce que ce « 4ème Cru Classé » met en bouteille année après année est remarquable. Depuis le 2009 au plus tard, le changement d'époque est perceptible. Les parcelles jouxtent Lafite à l'est, le terroir est donc des plus fins. La vinification aussi, car elle est assurée par la même équipe que celle du « grand frère ». De plus, la tonnellerie de la maison fournit des fûts toastés parfaitement adaptés. Un parfum de cassis et de violette, des tanins présents mais contenus en bouche. Et puis cette fraîcheur classique, une sorte de caractéristique des dernières années pour les Bordeaux avec des terroirs de premier plan. Les parcelles fraîches sont avantagées, le changement de temps apporte une maturité fiable et élargit la « fenêtre de vendange », ainsi les tanins sont toujours très fins, très polis. Il joue dans la cour des grands à Pauillac et fait beaucoup de concurrence au « cerf de place » Lafite. Bravo !

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre profond. Bouquet complexe et royal dominé par les baies bleues, avec des notes épicées de terroir et de framboises sauvages. En bouche, il est puissant avec un extrait charnu et une acidité idéale, le tout en parfait équilibre. Dans la finale groupée, la "chose" explose soudainement et devient de plus en plus persistante, jus de canneberges, groseilles rouges et myrtilles des Alpes. Un grand Duhart, pour moi le meilleur qui n'ait jamais été produit, d'où cette note élevée qu'il mérite amplement.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2026-2045

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0471818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
A boire:	2026-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.