



CHÂTEAU CLERC MILON

LE MILLÉSIME 2013

Climatologie, conditions de récolte

L'histoire retiendra de l'année 2013 une météo instable et capricieuse.

Un hiver froid et humide, suivi par un printemps du même type avec une pluviométrie excédentaire, entraîne un retard du cycle végétatif et perturbe la floraison.

En fort contraste, juillet et août sont particulièrement chauds et ensoleillés avec des précipitations nettement inférieures aux moyennes. Des pics de chaleur à 38°C occasionnent de violents orages fin juillet.

Le mois de septembre reste en déficit hydrique et favorise une maturité homogène des baies. Les Cabernets sont prometteurs. Le raisin atteint des taux de sucre satisfaisants et un bon potentiel d'acidité.

A Château Clerc Milon, les vendanges ont commencé le 1^{er} octobre et se sont terminées le 9, avec l'aide exceptionnelle du personnel de la Société Baron Philippe de Rothschild qui est sollicité pour renforcer les troupes des vendangeurs. Plus de 130 personnes répondent ainsi à l'appel et, le mercredi 9 octobre, 695 repas sont servis dans le réfectoire des vendanges ! Record absolu...

Minutieusement triées, les baies ont été transportées des cagettes aux cuves gravitaires du cuvier de Clerc Milon.

Malgré une des productions les plus faibles de ces quarante dernières années, la qualité est au rendez-vous grâce à des sélections draconiennes.

Le millésime 2013 est veillé, façonné et travaillé pour en tirer le meilleur.

Vendanges

du 1^{er} au 9 octobre

Assemblage

Cabernet Sauvignon	58 %
Merlot	27 %
Cabernet Franc	12 %
Petit Verdot	2 %
Carmenère	1 %

Notes de dégustation

D'un rouge grenat intense, le vin présente une robe vive d'une grande brillance.

Clerc Milon 2013 révèle au nez un fruité éclatant de framboises légèrement confiturées, associé à des notes florales et minérales. Complexes et engageants, ces arômes sont mis en valeur par un boisé élégant et finement toasté.

Dès l'attaque, la bouche dévoile la personnalité précise du vin, avec de la rondeur et du relief.

Le fruité du nez y accompagne une sapidité attrayante, prolongée d'une finale fraîche, portée par des tanins séveux.