



CHATEAU
CLERC MILON

Grand Cru Classé, AOC Pauillac

LE MILLÉSIME 2015

Climatologie, conditions de récolte

Sur le plan climatologique, si l'année 2015 a été légèrement plus chaude que la moyenne, elle a avant tout été très sèche (706 mm de précipitations pour une moyenne annuelle de 862 mm) tout particulièrement de février à juillet, du débourrement à la véraison. Les baies sont donc restées petites, d'où un volume de récolte plutôt modéré, alors que la floraison laissait espérer une production normale.

Août et septembre ont connu une pluviométrie supérieure à la moyenne permettant d'éviter un blocage du cycle de la vigne, déjà stressée par le manque d'eau. La maturation a ainsi progressé de manière assez différente suivant les parcelles, du fait du cépage, de l'âge des vignes, et des terroirs.

Afin de cueillir chaque cépage, chaque parcelle à l'optimum de maturité, nous avons vécu les vendanges les plus longues de « mémoire de vigneron » : entre nos trois domaines, elles se sont réparties sur 23 jours, du 14 septembre avec le début de la cueillette des Merlots jusqu'au 6 octobre avec la fin des Cabernets Sauvignons.

Les raisins étaient magnifiques et les fermentations se sont déroulées rapidement. Les vins ont immédiatement montré beaucoup de couleur et de fortes intensités aromatiques, dans une palette très complète allant des fruits rouges et noirs jusqu'aux épices et aux fumées d'encens.

Les tannins se montrent en général très enrobés, denses et sans aspérités. Après assemblage, les vins présentent toujours la même intensité aromatique, des structures complexes et charnues que l'élevage en barriques devrait encore renforcer.

Notre 2015 à Pauillac, par son charnu et son opulence, a de fortes similarités avec le millésime 2005.

Vendanges

Du 17 septembre au 6 octobre 2015

Assemblage

51% Cabernet Sauvignon
34% Merlot
13% Cabernet Franc
1% Petit Verdot
1% Carmenère

Notes de dégustation

La robe présente une couleur d'un grenat cristallin, aux reflets violacés.

Le nez, frais et élégant, exhale des arômes de cerises griottes à maturité. Puis de subtiles notes réglissées et de pain grillé viennent compléter une palette aromatique riche, complexe et aérienne.

D'abord fine et soyeuse, la bouche monte en puissance sur des tanins ciselés, enveloppés d'arômes croquants de fruits rouges, de chocolat noir et de fleurs séchées.

Cet ensemble riche et harmonieux se prolonge d'une finale racée, savoureuse, à la fraîcheur légèrement mentholée.