



CHATEAU  
**CLERC MILON**  
*Grand Cru Classé, AOC Pauillac*

## **LE MILLÉSIME 2016**

### **Climatologie, conditions de récolte**

Du point de vue de la climatologie, l'année 2016 telle que nous l'avons vécue à Pauillac peut être scindée en deux temps :

- tout d'abord, un hiver et un printemps extrêmement humides : les quatre premiers mois de l'année avaient déjà reçu plus de la moitié des précipitations annuelles, avec un record notable de 240 mm au mois de janvier ;
- ensuite, un été et un automne extrêmement secs, sans pluies significatives, ce qui conduira à un bilan hydrique déficitaire en fin d'année.

Conséquence de cette sécheresse estivale, si les baies de raisin étaient nombreuses, elles sont cependant restées de petite taille, amenant ainsi densité et concentration des saveurs.

Les belles températures d'août et septembre ont permis d'atteindre une lente mais excellente maturité, si bien que les vendanges purent commencer le 26 septembre avec les Merlots et se poursuivirent dans de parfaites conditions jusqu'au 15 octobre.

Sur le plan des fermentations, chaque parcelle, chaque cépage ont été, comme d'habitude, vinifiés séparément, pour en exprimer les caractéristiques les plus éclatantes.

Les vins maintenant assemblés présentent des couleurs remarquables, des arômes intenses de fruits et d'épices, et une texture dense faite de tanins très riches et enrobés.

2016, par sa densité et sa chair, peut ainsi se comparer aux plus grands millésimes du XXI<sup>ème</sup> siècle.

### **Vendanges**

Du 26 septembre au 15 octobre 2016

### **Assemblage**

55 % Cabernet Sauvignon  
29 % Merlot  
13 % Cabernet Franc  
2 % Petit Verdot  
1 % Carmenère

### **Notes de dégustation**

Robe d'une très grande profondeur, presque noire, aux reflets brillants.

Le nez, fin et élégant, dévoile une belle intensité de fruit mûr, associé à des notes réglissées et poivrées.

L'attaque, ample et précise, laisse entrevoir une matière dense, crémeuse, développant un caractère gustatif généreux et équilibré. Le milieu de bouche tapisse le palais de ses saveurs de mûres et de myrtilles, révélant des tanins fins accompagnés par l'expression d'un boisé épicé.

La finale, longue et aérienne, se déploie par paliers dans un ensemble charnu, le tout nuancé par des notes chocolatées.