

MILLESIME 2015

EN BREF 2015

Assemblage:

90% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc

Degré d'alcool:

14.3°

Production:

Environ 4 400 caisses

Rendement:

37 hl / ha, pour le Grand Vin

Elevage:

65% barriques neuves
35% barriques 1 vin

Dates de vendanges:

Merlots

Les 15, 17 et 18 septembre
Jeunes vignes de Merlot

Les 23, 24, 25 et 28 septembre
Merlots

Les 28 septembre et 1er octobre
Très Vieux Merlots

Cabernets

Le 1 octobre



CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2015

- **Une saison culturelle de 110 jours**, puisque la floraison démarra le 26 mai et les vendanges, le 15 septembre.
- Un millésime avec une **climatologie très favorable**. Un ensoleillement important et une contrainte hydrique constante et forte (notamment au mois de juillet).
- Une **qualité homogène** entre les cépages et les différentes parcelles (de 13.6° pour les Cabernets à 14.4° pour les Merlots).
- **Des cuvaisons raccourcies**, car la couleur et les tannins sont sortis rapidement. Des niveaux d'IPT très élevés (jusqu'à 88, pour certaines cuves).
- **Un millésime que nous classons parmi les plus grands**. Il possède des caractéristiques rappelant le 2005, mais avec un fruité encore plus précis et beaucoup de fraîcheur.

DEGUSTATION

« Ce millésime offre un vin d'une belle robe, à la texture veloutée et aux arômes complexes de fruits (fruits des bois, fraise, framboise acidulée) et d'épices (poivre de Malabar, réglisse).

La finale croit en intensité, demeurant savoureuse.

Il s'agit d'un vin très distingué, où la douceur rencontre l'élégance et la fraîcheur. »



CLINET

VIGNOBLE

Surface:

11.81 ha
(surface en production : 10.55 ha)

Encépagement:

90% Merlot
9% Cabernet Sauvignon
1% Cabernet Franc

Age moyen des vignes:

42 ans

Densité de plantation:

6 600 à 7 200 pieds / ha

Type de sols:

Argilo-graveleux

Pratiques culturelles particulières au domaine:

- Enherbement inter-rang sur une partie du vignoble
- Labour sous le rang
- Labour à cheval sur 35% du vignoble
- Lutte raisonnée
- Haute surface foliaire (+175 cm)
- 2 rognages (7 juillet et 24 août)
- Effeuillage côté soleil levant uniquement (du 22 au 26 juin) et vendanges vertes
- Vendanges parcellaires

VINIFICATION

Chai en sous-sol:

Entrée de la vendange par gravité.

Cuverie en inox (30, 35, 40 et 66 hl / cuve), implantée en 2014.

Système de thermorégulation des cuves, alvéolaire et ajustable.

Refroidissement de la vendange avec un tank à lait, pas d'utilisation de « Carboglace », pigeage manuel.

Durée de cuvaison:

21 jours, en moyenne.



Un millésime que nous classons parmi les plus grands. Il possède des caractéristiques rappelant le 2005, mais avec un fruité encore plus précis et beaucoup de fraîcheur.

65% barriques neuves
35% barriques 1 vin

ELEVAGE

Utilisation du système OXOLINE, pour limiter les opérations de bâtonnage.

Bois essentiellement d'origine française, élevés au moins 30 mois à l'air libre, complétés par des bois d'origines allemandes et autrichiennes.

5 barriques, dont les bois sont issus d'un arbre tricentenaire.

