

M I L L É S I M E 2 0 1 8

ASSEMBLAGE 85% MERLOT 15% CABERNET SAUVIGNON	ELEVAGE 75% BARRIQUES NEUVES 25% BARRIQUES D'UN VIN
ALCOOL 14,5°	DATES DE VENDANGES MERLOTS : 19, 20, 24, 25, 26, 27 SEPTEMBRE ET 2 OCTOBRE
PRODUCTION 49 000 BOUTEILLES	CABERNETS : 5 OCTOBRE
RENDEMENT 38 HL/HA	

PRESSE

“One of the star Pomerol names showing us how it's done in 2018.”
Jane ANSON - Decanter 97

“... an incredibly hedonistic and sexy wine.”
Jeb DUNNUCK
96 - 99

“Extremely long and vivid.”
James SUCKLING
95 - 96

“...chock-full of bright, energetic fruit...”
Lisa PERROTTI-BROWN
The Wine Advocate
94 - 96+

“Lots of substance here, with a delicious tannin backbone at its heart...”
Chris KISSACK
The Wine Doctor
94 - 96

“Superb!”,
Chryster BYKLUM
mywinesandmore
96 - 98

“Le plus grand Clinet de l'histoire.”
En Magnum
Bettane + Desseauve
96

“Bouche suave, du fruit, un charnu juteux avec beaucoup de fraîcheur.”
Yohan CASTAING
Anthocyanes
93 - 95

“Well concentrated nose with great potential.”
Markus DEL MONEGO
95

“Un vin élégant, paré pour l'avenir.”
Yves BECK
The beckustator
92 - 94

“Sensual, luscious and sexy, this is bottled decadence.”
Jeff LEVE
97 - 99

DÉGUSTATION

«Le Château CLINET 2018 dévoile une robe rubis foncé. Des senteurs de petits fruits des bois, de mûre et de figue fraîche se mêlent à des effluves de bois fumé et de poivre noir de Kampot. Jouissant d'une attaque délicatement crémeuse, le 2018 présente un ensemble complexe de framboise sauvage, de myrtille, de prune, aux côtés d'épices douces, de cannelle et de vanille Bourbon. Cette approche rappelle les grandes heures de la propriété, mais le « feu ardent », la longueur en bouche et l'âme de ce millésime s'avèrent originaux et envoûtants. CLINET 2018 est taillé pour la Grande Garde, mais il saura aussi contenter les amateurs les plus impatientes.»

Ronan LABORDE, propriétaire - gérant

PRATIQUES CULTURALES

Enherbement inter-rang, sur tout le vignoble • Labour sous le rang • Labour à cheval, sur 35% du vignoble • Lutte raisonnée • Haute surface foliaire (+175 cm) • Effeuilage : côté soleil levant (fin juin - début juillet 2018) et côté soleil couchant (1ère quinzaine de septembre 2018) • Vendanges vertes (2ème quinzaine de juillet 2018) • Vendanges parcelaires •

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Tri manuel • Foulage léger • Cuves en inox, adaptées au parcellaire de CLINET • Système de thermorégulation des cuves alvéolaire et ajustable • Pas d'utilisation de « Carboglace » • Pigeage manuel •

VIELLISSEMENT

Utilisation du système OXOLINE, pour limiter les opérations de bâtonnage • 75% de fûts neufs, 25 % de fûts d'un vin • Durée prévue : + 16 mois •



MILLÉSIME

• Un millésime avec une climatologie très favorable, marqué par les fortes précipitations du début de saison, et la sécheresse estivale.

• Une quantité produite importante, résultat de bons précurseurs de floraison (en 2017), d'une bonne floraison, et d'une saison culturale en 2 phases extrêmes, mais dont les excès ont été maîtrisés par notre terroir, et la réactivité de notre équipe.

• Une qualité homogène entre les cépages, Merlot et Cabernet Sauvignon, et les différentes parcelles composant le terroir de Château CLINET. La qualité « sanitaire » était « impeccable », avec peu ou pas de tri à effectuer, avant l'encuvage.

• Des cuvaisons de 27 jours, en moyenne, les composés phénoliques étant extraits délicatement (pigeages et remontages). Les fermentations alcooliques n'ont pas été plus longues que les autres millésimes, celles-ci s'opérant régulièrement.

• Une majorité de barriques neuves (75%), comprenant les barriques bordelaises « classiques » (225 litres), et le complément (25%), en barriques d'1 vin.

Un millésime que nous classons parmi les très grands millésimes.

Succédant au flamboyant 2015, au plus puissant 2016, le millésime 2018 s'avère très gourmand, dense, et équilibré. Le Château CLINET 2018 conserve le style maison, où les Cabernets Sauvignon, légèrement plus présents que d'habitude, apportent fraîcheur, structure et classe.

CHATEAU
CLINET