



MILLÉSIME 2021  
**CLINET**

75% MERLOT  
25% CABERNET SAUVIGNON

13%

46 000 BOUTEILLES

80% BARRIQUES NEUVES  
20% BARRIQUES D'UN VIN

10.2 HECTARES EN PRODUCTION  
75% MERLOT  
25% CABERNET SAUVIGNON

ARGILO-GRAVELEUX

35HL/HA

**MERLOTS**  
27, 28, 29 ET 30 SEPTEMBRE  
**CABERNETS**  
12 OCTOBRE

«  
*Le CLINET 2021 dévoile une robe rubis foncé, profonde.  
Il s'avère très expressif au nez, révélant des arômes précis de  
fruits mûrs (framboise, mure, cassis), floraux, et d'épices  
orientales.*

*Les connaisseurs reconnaîtront le style de CLINET, avec une  
touche originale, pour ce millésime, portée par la proportion  
plus importante, que d'habitude, de Cabernet Sauvignon  
(25%).*

*Sa texture est douce, les tannins soyeux, le vin conserve une  
bonne intensité et dispose d'une persistance en bouche  
assez longue.*

*C'est un millésime qui nous comble par sa richesse et  
sa précision aromatique, sa grâce et son harmonie. »*

**Ronan LABORDE, owner & CEO**

- Enherbement inter-rang, sur tout le vignoble
- Labour sous le rang • Labour à cheval, sur 15% du vignoble
- Lutte raisonnée et démarche environnementale
- Haute surface foliaire (+175 cm)
- Effeuilage : côté soleil levant (4ème semaine de juin et 1ère semaine de juillet 2021) et côté soleil couchant (2ème semaine de septembre 2021)
- Vendanges vertes (du 12 au 16 juillet 2021)
- Vendanges parcellaires

- Tri manuel
- Foulage léger
- Cuve « Galiléo », permettant une vinification sans pompage avec son système rotatif
- Cuves en inox, adaptées au parcellaire de CLINET / Système de thermorégulation des cuves alvéolaire et ajustable
- Pigeage manuel

80 % de barriques neuves, 20 % de barriques d'un vin

- Utilisation du système OXOLINE, pour limiter les opérations de bâtonnage
- Durée prévue : + 16 mois



- Une surface en production s'élevant à 10.20 hectares, suite à l'arrachage d'une parcelle de Merlots, fin 2019, ce qui augmente la proportion de Cabernet Sauvignon, dans l'encépagement à 25%.

- Un millésime de « longue haleine », avec une climatologie assez contraignante, marquée par un démarrage rapide, un cœur de saison couvert, et une dernière ligne droite radieuse, décisive pour atteindre des maturités douces.

- Les raisins récoltés, de taille moyenne à gros, et d'une bonne qualité sanitaire, ont atteint de bonnes maturités : 13° d'alcool, tandis que les niveaux phénoliques / tanniques étaient assez élevés.

- Une qualité assez homogène entre les cépages, mais des Cabernet Sauvignon plus concentrés que les Merlot, ce qui est inhabituel.

- Des cuvaisons de 26 jours, en moyenne, les composés phénoliques étant extraits délicatement (remontages et délestages).

Les fermentations alcooliques n'ont pas été plus longues que les autres millésimes, celles-ci s'opérant régulièrement. Les acidités totales élevées, couplées aux pH normaux à bas, pour notre terroir, préservent la fraîcheur des breuvages de ce millésime.

- Une majorité de barriques neuves (80%), comprenant les barriques bordelaises « classiques » (225 litres) et des tonneaux « bourguignons » (500 litres), et le complément (20%), en barriques d'un vin.