



**LE CLARENCE  
DE HAUT-BRION**

## **LE CLARENCE DE HAUT-BRION 2016**

### **Le Climat**

Malgré un hiver et un printemps marqués par des conditions climatiques compliquées - pluies abondantes et températures en dessous des moyennes saisonnières -, la floraison s'est déroulée avec une homogénéité quasi-miraculeuse.

La grande sécheresse de l'été s'est conclue par un passage pluvieux, à la mi-septembre, très salubre pour la fin du cycle de maturité. En octobre, aucune pluie n'est venue perturber nos vendanges.

La fraîcheur des nuits, conjuguée aux journées chaudes, a permis d'élaborer des vins riches en couleur mais, aussi, frais et fruités.

Paradoxes ou miracle de la nature ? Nous répondrions plutôt, travail des Hommes et prédominance, une fois encore, des grands terroirs.

### **Quelques données**

Dates des Vendanges : Du 19 Septembre au 13 Octobre

Assemblage :  
Merlot Noir : 51,3 %  
Cabernet Franc : 13,1 %  
Cabernet Sauvignon : 33 %  
Petit Verdot : 2,6 %

Rendement : 51,7 hl/ha

Part de la production : 31 %

Fûts neufs : 33 %

Degré Alcoolique : 13,6 % (provisoire)

Production : 6800 caisses de 12 bouteilles (estimation)

### **Note de dégustation**

La couleur du Clarence est rouge-grenat vive et soutenue. Le premier nez est mûr et frais. Belle sensation de fruits juste cueillis. L'attaque est souple, large et juteuse. Le vin évolue sur une matière à la fois serrée et grasse. Les tanins sont de très grande classe car, tout en étant présents, ils savent s'effacer derrière une sensation de douceur. Il manque peut-être un peu de chair et d'allonge pour que Le Clarence atteigne la plénitude d'un Premier Vin !