

M I L L É S I M E 2 0 1 9

CARACTERISTIQUES DU MILLÉSIME

• La surface cultivée est inférieure à 10 ha, suite à l'arrachage d'une parcelle de Merlots, fin 2018 (68 ans), augmentant la proportion de Cabernet Sauvignon, dans l'encépagement à 18%.

• La saison culturale qui se distingue par :
- Un hiver doux et un printemps pluvieux. Malgré un mois de janvier conforme à la saison, l'hiver 2018-2019 se classe parmi les 10 hivers les plus doux depuis le début du XXème siècle.

Avec un cumul de précipitations de 130 mm en hiver et de 230 mm au printemps, nous restons sur des moyennes hautes en pluviométrie.

Pendant la période de floraison (du 25/05/2019 au 07/06/2019), les conditions climatiques sèches ont favorisé son bon déroulement.

- Un été très sec et chaud.

En juillet, le cumul des précipitations s'éleva à 35 mm, et 50 mm en août.

Fin juillet, la région connut un pic de chaleur, avec 41.3°C, soit un record pour ce mois, mais sans engendrer de « canicule » durable.

Grace aux réserves d'eau accumulées au début de la saison, mais aussi à la qualité du terroir argileux du plateau de Pomerol, qui filtre mais retient l'eau par couches successives, les vignes purent bénéficier d'une alimentation hydrique constante.

- Relativement tôt en septembre, les raisins avaient atteint leur maturité technologique (alcoolique), mais nous avons patienté quelques jours pour parfaire la maturité phénolique.

Dans ce sens, les degrés d'alcool atteignent des niveaux comparables à ceux des millésimes 2010 ou 2018 à CLINET, soit 14.5% en moyenne.



- La stratégie du domaine fut d'attendre l'arrivée de précipitations, afin de parfaire la maturité phénolique, et adoucir le degré d'alcool potentiel.

- Ainsi, il plut 19 mm le 22 septembre, ce qui conforta le démarrage des vendanges de CLINET, le 23 septembre (Merlots).

- Elles s'achevèrent le 3 octobre (Cabernets), soit une « fenêtre de vendanges de 10 jours », pour 6 jours de cueillette. Il s'agit là d'une période de vendanges assez resserrée.

• Un millésime avec une climatologie très favorable, marquée par la sécheresse estivale, et pour notre domaine, des pluies salvatrices juste avant les vendanges.

• Une quantité produite importante, résultat de bons précurseurs de floraison, 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.

Les raisins ont atteint des maturités élevées : 14.5° d'alcool et de très, très bons niveaux phénoliques / tanniques, comprenant des IPT au niveau des millésimes records, tels que 2010, 2016, ou 2018.

• 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.

| | |
|------------------------|------------------------------------|
| ASSEMBLAGE | ELEVAGE |
| 80% MERLOT | 75% BARRIQUES NEUVES |
| 20% CABERNET SAUVIGNON | 25% BARRIQUES D'UN VIN |
| ALCOOL | DATES DE VENDANGES |
| 14,5° | MERLOTS : 23, 24, 25, 26 ET |
| PRODUCTION | 27 SEPTEMBRE |
| 49 500 BOUTEILLES | CABERNETS : 3 OCTOBRE |
| RENDEMENT | SOUS-SOL |
| 38 HL/HA | ARGILO-GRAVELEUX |

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 (1ère semaine juillet 2019) et côté soleil couchant (1ère semaine de septembre 2019) • Vendanges vertes (du 10 au 29 de juillet 2019) • Vendanges parcellaires •

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 •

VIEILLISSEMENT

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

2019, le FILM à découvrir



ouvrez
votre application
appareil photo
et visiez ce flashcode
pendant 2/3 sec.
ou cliquez ici





MILLÉSIME 2019
CLINET

Un millésime que nous classons parmi les très grands millésimes.
2019 complète une série de millésimes puissants et gourmands, nombreux durant cette décennie (2010, 2016, 2018 et 2019).
Le Château CLINET 2019 conserve le style maison, où les Cabernets Sauvignon, encore plus présents que les derniers millésimes, apportent fraîcheur, structure, tension et classe.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

«Le CLINET 2019 dévoile une robe profonde, grenat foncé. Son nez arbore une vaste palette fruitée, de fraises des bois, de cerises griottes, de framboises, myrtilles et crème de cassis. Cet ensemble se complète d'arômes de pâtisseries et d'épices orientales. En bouche, la texture douce et crémeuse précède des saveurs fruitées, complexes, puissantes et chaleureuses, et s'enrichit de grains fins et de chocolat. D'une grande énergie, la longueur s'avère intense et scintillante. Il s'agit d'un vin riche, puissant, qui dispose d'un grand potentiel de garde, venant agrémenter le palmarès du domaine.»

Ronan LABORDE,
propriétaire - gérant

PRESSE

NOTE DE
DÉGUSTATION
97 - 99

vinous

«The purity that Ronan Laborde and his team have achieved should be applauded. (...) This is a stunning Clinet, the best I have encountered in barrel over 20 years of tasting. That creamy texture takes your breath away. Up there with the very best - a Clinet that rivets you to the spot.» **Neal Martin**

NOTE DE
DÉGUSTATION
97-98

JAMES SUCKLING.COM

«It's full-bodied with juicy fruit and a flavorful finish. The balance and texture of this wine is exceptional.»

James Suckling

NOTE DE
DÉGUSTATION
96-98

THE WINE CELLAR INSIDER

«... it is on the palate where the wine really rocks. Sultry, rich, opulent, full-bodied, deep and ostentatious, this is incredibly sexy.» **Jeff Leve**

NOTE DE
DÉGUSTATION
94 - 95

Yves Beck

«...Clinet a de la race, de la puissance et de l'élégance... Un Pomerol des temps modernes qui se concentre sur la fraîcheur et la finesse du fruit.» **Yves Beck**

NOTE DE
DÉGUSTATION
17

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

«...the fruit is generous and there's plenty of zest and drive. Drink 2027 - 2040.» **James Lawther MW**

NOTE DE
DÉGUSTATION
95

JEAN-MARC QUARIN

«...hédoniste et flatteur au départ, esthétique et classique à la fin. C'est très bon.» **Jean-Marc Quarin**

NOTE DE
DÉGUSTATION
94-96

 Anthocyanes

«Un très beau Clinet qui pourrait faire date.»

Yohan Castaing

NOTE DE
DÉGUSTATION
95

Decanter

«Great quality Clinet, extremely well expressed with controlled ripe fruits and firm tannins that provide a pretty strict frame at this point.» **Jane Anson**

NOTE DE
DÉGUSTATION
97

tasteTainment

«Very precise with freshness, persistence and excellent length...» **Markus del Monego MW**