CHATEAU
CLERC MILON

CHATEAU CLERC MILON

MILLESIME 2018

CLIMATOLOGIE

Une forte pluviométrie, de violents épisodes de grêle durant l'hiver laissant place à un printemps aux températures beaucoup plus clémentes, ainsi pourrait-on décrire le premier semestre 2018.

À la fraîcheur du mois de mars a succédé au mois d'avril une grande douceur dont a bénéficié le cycle végétatif permettant ainsi une légère avance de la floraison confortée à partir du mois de juin par une période chaude et ensoleillée entraînant une avancée du cycle de 5 jours.

La forte humidité, couplée à la chaleur ambiante au mois de juillet, a rendu l'état sanitaire de la vigne difficile à maintenir, et c'est au prix d'efforts constants que nos équipes ont pu préserver toutes les qualités du vignoble. Par bonheur, un temps chaud et sec s'est ensuite installé pendant trois mois avec des températures dépassant parfois plus de 30°C, enrayant définitivement les attaques de mildiou.

Bien que les six premiers mois de l'année aient été peu favorables à l'annonce d'une belle récolte, l'ensoleillement record, les faibles précipitations et la sécheresse relative qui s'installèrent pendant l'été ont permis de réaliser de très belles vendanges : les baies étaient de petite taille mais exceptionnellement riches en sucres et en tannins.

Compte-tenu de l'avance du cycle végétatif et d'un été chaud et sec, la récolte a démarré fin août pour les raisins blancs et début septembre pour les raisins rouges.

A Château Clerc Milon, la récolte a commencé avec le Merlot le 17 septembre et s'est achevée avec le Petit Verdot et la Carmenère le 10 octobre.

Les vins ont beaucoup de couleur et offrent d'excellentes structures tanniques. Ils sont remarquablement denses et veloutés avec une concentration aromatique rare. Du fait de la sécheresse, les quantités produites sont en retrait, mais le millésime s'inscrit d'ores et déjà parmi nos plus belles réussites.

VENDANGES

Du 17 septembre au 10 octobre.

ASSEMBLAGE

60 % Cabernet Sauvignon
27 % Merlot
9 % Cabernet Franc
3 % Petit Verdot
1 % Carmenère

NOTES DE DEGUSTATION

La couleur est soutenue et aux reflets pourpres.
Des notes de petits fruits frais, dont la mûre, associées à des arômes de violette révèlent un nez ample et gourmand. À l'aération, les épices et des notes réglissées évoquent la belle maturité du fruit, le tout nuancé par des parfums mentholés.
L'attaque est dense et opulente. Les tanins soyeux et abondants dévoilent un milieu de bouche frais et velouté, révélant des notes poivrées et de chocolat amer qui amènent une impression savoureuse et harmonieuse. La finale, très équilibrée, offre une remarquable longueur.

Château Clerc Milon - 33250 Pauillac - France / T. +33 (0) 05 56 41 43 43
www.chateau-clerc-milon.com