

CHÂTEAU LA CLOTTE

Saint-Emilion Grand Cru
2018

Le MILLÉSIME

Situation

Les vignes s'étendent en terrasses sur le coteau calcaire, exposé au sud/sud-ouest du village de Saint Emilion.

Superficie du vignoble

4 hectares.

Nature des sols

Les vignes se situent sur un sol argilo-calcaire.

Densité de plantation

6 000 pieds par hectare.

Âge moyen des vignes

55 ans.

Dates de vendanges

Merlot : le 27 septembre et 2 octobre.

Cabernet franc : le 9 octobre.

Cabernet sauvignon : le 9 octobre.

Pratiques culturales et élevage

Fermentation traditionnelle dans des cuves en acier inoxydable puis élevage pendant 18 mois en barriques.

Assemblage 2018

85% de Merlot, 10% de Cabernet Sauvignon et 5% de Cabernet Franc.

Propriétaires / Vignerons

Famille VAUTHIER (depuis 2014) / Géré par Alain VAUTHIER et Pauline VAUTHIER.

Equipe vitivinicole

Chef de culture : Laurent VALLET.

Maître de chai : Thierry LEZIN.

Commercialisation

Vente par l'intermédiaire du négoce bordelais.

Origine du vignoble

Le vignoble a été créé au 17ème siècle.



CHÂTEAU LA CLOTTE

Saint-Emilion Grand Cru

2018

Petit jardin de vigne SAINT-EMILIONNAIS

Avec ses 4 petits hectares, ce cru porte une très longue histoire qui nous amène au XVIème siècle et à l'illustre famille de Grailly. La Clotte imprime aussi une géographie, celle d'une bâtisse adossée au flanc d'une falaise et dissimulant de profonds labyrinthes. Cette singularité lui a donné un nom, La Clotte, signifiant en patois gascon un petit habitat troglodyte. De l'extérieur, ce Château se distingue par sa tourelle néo-gothique et par ses deux tilleuls, fièrement dressés devant la maison.

Un vin HAUTE-COUTURE

Situé derrière les remparts sud du village de Saint-Emilion, ce vignoble très ancien est peigné sur un patchwork de terrasses exiguës reposant sur des plateaux calcaires et un coteau argilo-calcaires. Avec une densité de plantation de 6000 pieds à l'hectare, les vignes d'une cinquantaine d'années sont exposées au midi et abritées des vents dominants. Depuis l'acquisition en 2014, des moyens importants ont été mis en œuvre au chai comme au vignoble. **Résultant d'une attention parcellaire, le vin de La Clotte est issu d'une vendange manuelle, d'un tri minutieux de la récolte, d'une réception gravitaire, d'un pigeage manuel puis d'une macération par marc immergé dans des cuves en inox.** La fermentation malo-lactique en barriques est suivie d'un élevage d'environ 18 mois en fûts neufs. L'assemblage retient une forte majorité de merlot, autour de 85%, à quoi s'ajoute du cabernet franc.

Au-delà de l'effet millésime, c'est un **vin rare** de par la taille du vignoble et de haute couture via sa capacité à conjuguer finesse dans le touché des tannins avec cette volupté toute saint-émilionnaise. La Clotte délivre des vins au **très grand potentiel de garde.**