

# CHÂTEAU LA CLÉMENCE

Christian Dauriac, homme passionné par les challenges a réussi le pari de réveiller la belle endormie...

Il décide d'appeler sa propriété « La Clémence », pour symboliser la rondeur et la féminité des Grands Vins de Pomerol.

Les 2,8 hectares comprennent 6 parcelles situées sur des sols très différents reflétant la diversité du terroir de Pomerol.

Dans le chai arrondi, une vinification très particulière, toute en douceur, se pratique dans l'ambiance paisible des foudres de bois répondant aux barriques 100% neuves rangées en amphithéâtre derrière des baies vitrées.

Cette douceur et cette complicité se retrouvent comme par enchantement dans les parfums et saveurs de La Clémence.



## Caractéristiques Techniques

<b>Appellation</b>	Pomerol	<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Des vendanges à la main à maturité optimum</li><li>• Un 1er tri grappe par grappe,</li><li>• Suivi en chaîne par un 2ème tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines</li><li>• Cuvier de 6 foudres de 35 hl dotés d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire</li><li>• Fermentation alcoolique : pigeages manuels quotidiens</li><li>• Fermentation malolactique : 100% de barriques neuves en chêne français</li></ul>
<b>Superficie</b>	2,8 hectares	<b>Date de vendanges</b>	22 sept 2022
<b>Assemblage</b>	85 % Merlot, 15% Cabernet franc,	<b>Rendements</b>	25hl par ha
<b>Age des vignes</b>	50 ans	<b>Elevage</b>	12 à 18 mois
<b>Terroir</b>	argiles bleues, sables profonds, graves rouges et blanches, sable noir.	<b>Oenologues conseils</b>	Michel Rolland Julien Viaud
<b>Conduite du vignoble</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,</li><li>• Epamprage sélectif de tête</li><li>• Vendanges en vert (un maximum de 7 à 8 grappes par pied) permettent à la fois d'éviter tout contact des grappes entre elles, de favoriser leur plein développement</li><li>• Effeuilage progressif à hauteur des grappes aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture</li></ul>		

## Château La Clémence 2022

CHATEAU LA CLEMENCE 2022 est un vin démonstratif par sa puissance aromatique. De la fraise compotée à la mirabelle, une grande complexité aromatique se révèle au nez. En bouche, le nectar est dense, charnu et les tanins sont de velours.

La richesse de ce vin en fait un vin de très grande qualité et vient s'inscrire à la liste des grands millésimes de la propriété.

**SUCKLING 95-96**

**PETER MOSER 94**



**BURTSCHY 93-94**

**ADRIAN VAN VELSEN 92-94**