

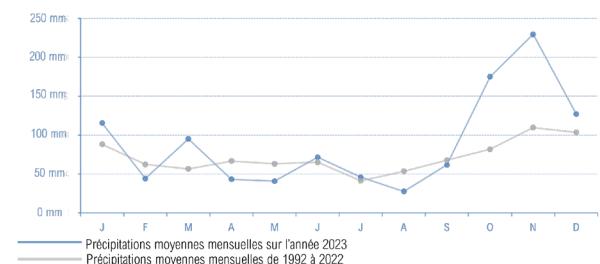
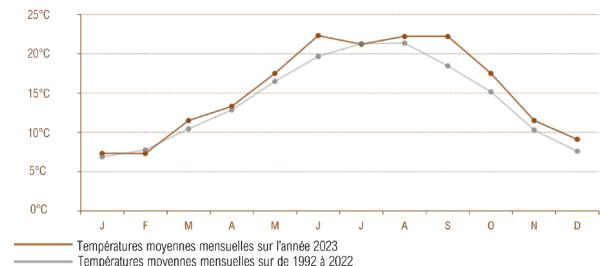


CHATEAU CLERC MILON

MILLESIME 2023

CLIMATOLOGIE

L'hiver doux et pluvieux permet une recharge en eau des sols après une année 2022 marquée par un déficit de précipitations. Le cycle de la vigne reprend dans de bonnes conditions début avril, malgré un épisode gélif sans conséquence. La tendance d'une année 2023 s'inscrivant comme l'une des plus chaudes connues, se confirme au fil des mois. La douceur associée à un régime de précipitations proche de la normale tout au long du printemps, conduit à une accélération de la croissance de la plante. Dans ce contexte climatique favorable, la floraison se déroule parfaitement fin mai, avec une avance de 5 jours. Le mois de juin conclut la saison avec un record, s'établissant comme le plus chaud depuis le début de nos enregistrements en 1962. La vigne poursuit son évolution à un bon rythme, l'avance de plusieurs jours par rapport à la moyenne se maintenant. Au cœur de l'été, alors que la France est soumise à des vagues successives de canicules, la façade atlantique et le vignoble bordelais ne connaissent que deux épisodes de fortes chaleurs fin août et début septembre, cette dernière marquant le lancement des vendanges. Durant la récolte, des conditions climatiques instables s'installent, avec une alternance entre des journées chaudes et ensoleillées, et des épisodes orageux. Les raisins profitent de chaque moment propice pour gagner en maturité, tandis que les précipitations permettent un affinage des pellicules tout en ralentissant l'accumulation des sucres. La dernière semaine de septembre offre un soleil estival et une météo idéale pour conclure ces vendanges 2023.



VIGNOBLE



Surface en production 41 ha

Age moyen 47 ans

Type de sols Graves et argilo-calcaire

ELEVAGE

Barriques neuves 55 %

Durée d'élevage 18 mois

CYCLE VEGETATIF

DEBOURREMENT

Du 29 mars au 3 avril

FLORaison

Du 29 au 30 mai

VERAISON

Du 24 au 29 juillet

VENDANGES

Du 7 au 29 septembre

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 72 %

Merlot 19 %

Cabernet Franc 6,5 %

Carmenère 1,5 %

Petit Verdot 1 %

DONNEES TECHNIQUES

Titre Alcoolométrique Volumique 13,5 %
pH 3,83

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un rouge profond rehaussé de reflets grenat, le vin révèle des arômes fins et élégants de myrtille et de cassis, accompagnés de subtiles nuances de cèdre et de poivre. L'onctuosité et la précision auxquelles viennent s'ajourer des tanins structurés et racés donnent beaucoup de complexité. La texture dense et charnue, signature des grands Cabernet Sauvignon, est rehaussée par un bel éclat fruité. La fraîcheur persiste durablement, exaltée par des nuances de fève de cacao et de réglisse.