



LE MILLÉSIME 2020

Fruit d'un terroir d'exception, Pastourelle de Clerc Milon est le Second Vin de Château Clerc Milon, Grand Cru Classé en 1855 à Pauillac.

La pastourelle est une danse traditionnelle qui évoque la rencontre amoureuse entre un chevalier et une bergère : ce nom fait écho aux danseurs qui ornent l'étiquette du Grand Vin, et dont on trouve ici le reflet en noir et blanc. Cette précieuse miniature en or, émail et perles du Musée du Vin dans l'Art de Château Mouton Rothschild, a appartenu à l'impératrice Catherine II de Russie, et elle est inspirée de personnages de la Commedia dell'Arte. La Baronne Philippine de Rothschild a choisi cet emblème pour Clerc Milon en raison de son amour pour le théâtre et du spectacle vivant.

Vin rond et souple, Pastourelle de Clerc Milon séduit par l'élégante richesse de ses arômes et de ses saveurs. Il est aussi le vivant témoignage des progrès qualitatifs considérables accomplis sur la propriété depuis l'entrée en scène du Baron Philippe, puis de ses descendants.

Issu d'une sélection des vignes de ce fameux Grand Cru Classé, il est récolté, vinifié et mis en bouteilles avec les mêmes soins minutieux : vendanges en cagettes, fermentation dans le cuvier de Clerc Milon, élevage en barriques selon les méthodes traditionnelles. Tout est donc réuni pour que s'exprime ici l'élégance et la richesse d'un grand Pauillac.

Climatologie, conditions de récolte

A la faveur d'un hiver particulièrement doux et d'un début de printemps aux températures nettement supérieures à la normale, la vigne connaît un débourrement précoce d'une dizaine de jours par rapport à la moyenne pluriannuelle. Le passage fin mars d'un front neigeux est heureusement sans incidence sur les vignobles.

Le printemps se poursuit avec des températures supérieures aux normales saisonnières, ponctué par des précipitations abondantes, notamment au début du mois de mai. Le retour de conditions anticycloniques, chaudes et sèches, dès la mi-mai, accélère sensiblement le cycle végétatif, notamment au moment de la floraison, en avance de 12 jours sur son cycle habituel.

Le mois de juin, plus contrasté, cède la place à un début d'été marqué par des vagues de chaleur et une sécheresse particulièrement perceptible durant le mois de juillet. Le mois d'août, a contrario, connaît quelques épisodes pluvieux, activant ainsi le processus de véraison et contribuant à uniformiser le développement des baies.

A la veille des vendanges, l'état sanitaire des raisins est parfait. Favorisées par des conditions anticycloniques exceptionnelles et par une hausse des températures avançant l'atteinte de la maturité pour tous les cépages, les vendanges 2020 sont historiquement précoces.

A Château Clerc Milon, la récolte prend place du 9 au 28 septembre dans des conditions météorologiques idéales. La parfaite qualité des baies permet de produire des vins offrant de beaux équilibres, caractérisés par des bouches charnues, des trames tanniques puissantes mais fondues, et une grande fraîcheur gustative.

A défaut de volumes généreux, la qualité des vins permet de projeter le millésime 2020 parmi les grandes réussites de la dernière décennie.

Vendanges Du 9 au 28 septembre.

Assemblage
51 % Merlot
40 % Cabernet Sauvignon
8 % Cabernet Franc
1 % Carmenère

Élevage barriques

12 mois, 100 % en barrique de chêne du millésime précédent.

Notes de dégustation

La couleur est pourpre, profonde, aux reflets violacés.

Le nez élégant et expressif dévoile des arômes de myrtille, mêlés à des notes plus gourmandes de pâtisserie.

D'emblée, la bouche séduit par sa magnifique expression du fruit mûr. L'attaque franche et crémeuse annonce un milieu de bouche suave, plein et riche, accompagné d'un grain de tanins ciselés et précis.

La finale est longue et persistante sur de délicates touches d'épices et des parfums de cacao.