CHATEAU
CLERC MILON

Grand Cru Classé, AOC Pauillac

LE MILLÉSIME 2017

Climatologie, conditions de récolte

Après un hiver relativement doux et des précipitations plus faibles que la moyenne, l'année 2017 a connu un épisode de gel le 27 avril sur l'ensemble du terroir bordelais. Cette année restera marquée par une période de sécheresse particulièrement longue qui n'a pris véritablement fin qu'en décembre. Porté par des températures supérieures à la moyenne, le cycle végétatif de la vigne a démarré légèrement en avance fin mars. Les conditions exceptionnelles d'avril et de mai ont entraîné une avancée de la végétation de 10 jours au moment de la floraison, et ce quel que soit le cépage. Après un mois de juin très arrosé, l'été fut moyennement ensoleillé, mais sec, accentuant ainsi le déficit hydrique qui perdure depuis 2016. De ce fait les baies de raisin sont restées de petite taille, concentrant sucres et couleur. Compte tenu de l'avance du cycle végétatif et de la sécheresse de l'été, les vendanges ont été particulièrement précoces cette année. Elles ont cependant été réparties sur quatre semaines entre les trois propriétés, ce qui est exceptionnellement long. A Château Clerc Milon, la récolte a commencé avec le Merlot le 13 septembre et s'est achevée avec le Petit Verdot et la Carmenère le 29 septembre. Les écoulages se sont terminés le 20 octobre et les assemblages ont été finalisés en décembre. Les vins produits sont riches, très colorés et possèdent de belles structures tanniques. Ils sont charnus et d'une bonne fraîcheur, malgré le caractère solaire du millésime. Du fait de la sécheresse, les quantités produites sont en retrait par rapport à la moyenne.

Vendanges	Du 13 au 29 septembre
Assemblage	60 % Cabernet Sauvignon 23 % Merlot 14 % Cabernet Franc 2 % Petit Verdot 1 % Carmenère

Notes de dégustation

La couleur est dense aux reflets grenat. De prime abord, le nez dévoile des notes de mûre associées à des touches finement torréfiées. A l'aération, des saveurs nobles et délicates de graphite, de pierre à fusil et de cacao viennent compléter cette belle palette aromatique. L'attaque fraîche et charnue procure au vin un caractère gustatif généreux et très équilibré. Des tanins ciselés apparaissent en milieu de bouche, conjugués à des parfums de noyau de cerise et de chocolat amer. Légèrement crayeuse, la finale est toute en longueur et en minéralité.