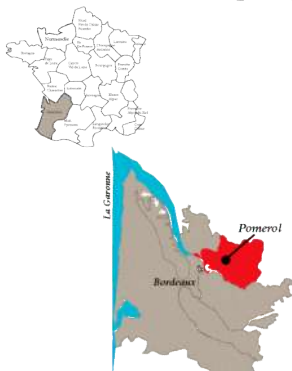


CHÂTEAU CLINET *Pomerol*

FICHE PRODUIT

CHÂTEAU CLINET POMEROL ■ 2008



CHÂTEAU CLINET est situé au coeur de l'appellation Pomerol, à 40 km environ de la ville de Bordeaux. Posé sur les meilleures parcelles de la fameuse terrasse de graves de Günz, terroir des plus grands merlots du monde, il constitue l'un des plus prestigieux domaines de l'appellation.

Un **terroir** de vieilles graves, d'argiles profondes et de crasse de fer en sous-sol.

La culture de la vigne s'effectue dans le plus pur respect de l'environnement, donnant la préférence au travail de sol et à l'enherbement plutôt qu'aux traitements chimiques, faisant plutôt confiance à la main de l'homme qu'à la rentabilité de la machine.



Aux atouts naturels de l'appellation et des ressources du domaine, il faut ajouter l'aménagement de chais à la **pointe de la technologie** pour tirer le meilleur des raisins et du vin.

Alliance d'un terroir généreux, d'un climat complice et de la clairvoyance des hommes, ce vin hors norme est aujourd'hui unanimement salué comme l'un des plus prestigieux vins au monde.



SUPERFICIE	8,64 ha
ENCÉPAGEMENT	85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
AGE MOYEN DES VIGNES	48 ans
SOLS	Vieilles graves mêlées d'argile
ENTRETIEN DES SOLS	Travail du sol, enherbement naturel, orge
ELEVAGE	60% barriques neuves et 40% barriques d'un vin
PRODUCTION	35 000 bouteilles



2008, AU FIL DES SAISONS...

Un débourrement tardif :

Malgré un mois de février doux, la vigne commença son cycle végétatif tardivement, par le débourrement, à partir du 20 mars.

Les nerfs des viticulteurs furent mis à l'épreuve dès les premiers jours d'avril avec des températures proches du gel.

Un printemps froid et humide, générant des baisses de rendement de 30% :

La floraison, contrariée par un temps frais et des averses, fut plus longue et moins féconde, engendrant des baisses de rendements de 30% par rapport aux années précédentes. Ces conditions climatiques, comparables à celles de 2007, furent également propices au développement du mildiou, maladie affectant les feuilles et les grappes des vignes, préjudiciable à la qualité des vins.

La stratégie phyto-sanitaire et le travail de précision sur le vignoble (effeuillage, éclaircissage...) furent des facteurs déterminants pour préparer à la création d'un grand vin.

Une saison estivale douce et sèche, ralentissant la maturation des raisins :

L'été fut doux, les températures furent inférieures aux moyennes saisonnières de la dernière décennie. Rarement les températures ne dépassèrent 32°C.

Le retard du cycle végétatif accumulé avant la floraison s'accroît durant l'été.

L'été fut relativement sec, puisque seuls les millésimes 2000, 2003 et 2005 connurent des cumuls de précipitations moins importants, durant la dernière décennie.

Château Clinet- 33 500 POMEROL - FRANCE
Tel +33 (0)5 57 25 50 00 - Fax +33 (0)5 57 25 70 00 - contact@chateauclinet.com

WWW.CHATEAUCLINET.COM

L'équipe du Château CLINET conserva sa politique d'enherbement et de travail du sol, mais décida également, ce qui est plus exceptionnel, d'effeuiller la 2ème face des rangs de vignes, côté soleil couchant, afin de faire profiter aux raisins d'un maximum d'ensoleillement.

Ce travail d'orfèvre contribua à amener les raisins à leur bonne maturité.

Un grand Été Indien, garant d'une maturité optimale :

Les mois de septembre et d'octobre connurent des conditions climatiques excellentes. Un temps beau et sec, des nuits fraîches contribuèrent à la concentration phénolique optimale des pellicules.

C'est dans des conditions sanitaires idéales que se profila la vendange 2008.

Une vendange très tardive :

À Château Clinet, les vendanges débutèrent le 3 octobre par les jeunes vignes de Merlot, avant de reprendre le 6 octobre par les vieux Merlots. Ce sont les vendanges les plus tardives connues au Château. Elles se terminèrent le 17 octobre, avec les Cabernets Sauvignon.

Les macérations durèrent entre 4 et 5 semaines, avec des pigeages réguliers, préservant une extraction des plus douces.

Issu d'un cycle de maturation lente et de faibles rendements, le Château CLINET 2008 promet de s'inscrire dans les grands millésimes classiques de la propriété.

WINE ADVOCATE - 94 +

Another resounding success for the vintage, the opaque purple-colored 2008 Clinet (14.4% alcohol) is composed of 85% Merlot, 10% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon... Another powerful, big, large-scaled effort, the 2008 exhibits an inky/purple color as well as sweet creme de cassis, blackberry, plum, Asian spice, licorice and incense notes. Layered and full-bodied with stunning purity... Should keep for 25-30 years. - *Robert Parker - May 2011*

WINE SPECTATOR - 93 - « Success of the vintage »

"Ripe, rich and almost flashy, with gorgeous spice, mocha and warm raspberry ganache notes up front, followed by darker fig, currant, graphite and black tea on the long, racy finish. Accessible now, this will be a real winner when it knits together fully. Best from 2013 through 2019" - *James Molesworth - December 2010*

NEAL MARTIN'S WINE JOURNAL - 93

"«Lovely cassis and iodine scents that waft enticingly from the glass. The palate is very concentrated, though it does not possess quite the same poise and focus on the finish. This is a controlled Clinet, one with its harness and blinkers on, and it shows great potential however." October 2013.

JAMES SUCKLING - 90

«Smoky and fruity, with dark fruits and spices. Full body, chewy tannins, with an excellent core of fruit underneath it all.»

DECANTER - 17.5/20 ★★★★★☆

This is up there with the 2006 and 2005 in terms of quality. Deep, rich, dark and dense with a suavity of texture and firm but fine tannins behind. Opulent but structured with a long, fresh finish. Drink 2016-2030. (17.5 points)- *James Lawther April 2009*

WINE ENTHUSIAST - 92 - 94

"Château Clinet, Pomerol Dry, with the wood tannins just on the right side of dominance, the fruit rich with blackberry, plum and fine ripeness." - *Roger Voss - April 2008*

JANCIS ROBINSON - 17 / 20

Bright, cedary black fruit on the nose, peppery. Lively and inviting. Dense and rich on the mid palate with firm but sweet tannins and a fine bright zesty finish - *Jancis Robinson - April 2008*

LA REVUE DE VIN DE FRANCE - 16.5 - 17.5 / 20

Il séduit par une droiture et une fraîcheur imposantes. Ronan Laborde a intégré une parcelle de jeunes vignes de Cabernet Sauvignon dans l'ensemble, ce qui a eu pour effet de baisser quelque peu le niveau alcoolique du vin, tout en lui apportant une touche de fraîcheur. Le vin est tramé, croquant et très long, tout en restant pur et droit Nous aimons son côté digeste - *Avril 2009*

LE POINT - 16

Floral, sucrosité, bouche dense, épicée, boisé mais beaucoup de vin, concentré mais frais, vif, belle matière onctueuse, veloutée, avec un prolongement considérable - *Jacques Dupont April 2009*