

CHÂTEAU CLINET Pomerol

CHATEAU CLINET :

Le **Chateau CLINET**, qui appartient à la famille Laborde, produit **des vins d'une grande onctuosité**. Le vignoble est situé sur le **plateau de Pomerol**, au coeur des domaines les plus prestigieux de l'appellation.

L'âge moyen du vignoble est de 51 ans, sa culture s'effectue en lutte raisonnée.

Les chais sont **à la pointe de la technologie**.

Les derniers millésimes ont été **salués par les critiques, 100 points PARKER, pour le 2009, 98 points en 2010...**

Dans cette lignée, «le 2011 est l'un des vins les plus impressionnants du millésime.»

AU FIL DES SAISONS :

Les conditions climatiques extrêmes du printemps firent craindre un millésime délicat à gérer, pour cause de chaleur excessive.

Le Château CLINET adapta ses pratiques culturales à ces événements météorologiques, afin d'obtenir une maturité régulière de ses raisins.

L'été, sans chaleur excessive, parsemé de quelques épisodes pluvieux, fin juillet, facilita l'homogénéisation de la maturité.

La vendange fut **la plus précoce de l'histoire de la propriété**. Elle débuta le 7 septembre, et finit par les vignes légendaires du Plateau (75 ans).

Le Château CLINET poursuivit sa politique de ramassages parcellaires, à parfaite maturité phénolique, en étalant les 7 journées de vendanges dans une fenêtre temporelle de 19 jours.

PRESSE :

ROBERT PARKER	92 - 94
«...This is one of the most impressive wines of the vintage...»	
WINE SPECTATOR	91 - 94
«...This has solid range, solid flesh...» - James Molesworth	
NEAL MARTIN	93 - 95
«...It soars from the glass and takes no prisoners...»	
JAMES SUCKLING	95 - 96
«...Hand crafted wine for the vintage...»	
JEFF LEVE	95 - 97
«...This is a hedonistic, sensuous style of Pomerol...»	
DECANTER	16,5/20
«...Firm and intense...» - James Lawther	

2011

ENCÉPAGEMENT

85% Merlot
12% Cabernet Sauvignon
3% Cabernet Franc

ELEVAGE

55% barriques neuves
45% barriques 1^{er} vin

PRODUCTION

5 000 caisses

DEGUSTATION :

Le Château CLINET 2011 dévoile une robe pourpre-encre.

Son nez, très exubérant et envoutant, exhale des arômes de framboises sauvages, de fraises des bois, de mûre et de prunes au sirop.

Cet ensemble fruité se mêle, délicatement, à des essences de vanille et de réglisse.

La bouche demeure soyeuse et intense.

Sa texture douce enrobe un panier de fruits des bois complété par quelques épices.

CLINET