



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

«Le CLINET 2024 dévoile une robe grenat profonde, aux reflets lumineux. Son nez exhale des saveurs intenses de cerise griotte, de baies sauvages et d'effluves pâtisseries. La bouche déploie une texture souple, veloutée, prélude d'une expression aromatique étoffée et harmonieuse. La persistance au palais s'avère «mezzo» et soyeuse.»

Ronan LABORDE, gérant

LE MILLESIME 2024, EN QUELQUES MOTS

- Une saison culturale au caractère océanique prononcé.
- Un climat sur «courant alternatif», tout au long du cycle végétatif de la vigne, de Mars à Octobre, offrant nombre de journées où le soleil succédait à une ondée.
- L'été, tempéré et sec, s'inséra au coeur d'une année parfois ressentie comme tropicale.
- Au terme d'une saison de longue haleine, les vendanges débutèrent fin septembre, une date tardive dans l'époque contemporaine.
- Les Merlots, comme les Cabernets, atteignirent des maturités douces, dans l'ère récente, anoblies par la grâce de tannins soyeux.
- Après quelques mois d'élevage, au sein de barriques aux grains fins, les saveurs et la structure s'étoffent harmonieusement.
- Le 2024 s'affirme comme un millésime séduisant, à l'expression aromatique intense, la texture veloutée et la persistance en bouche «mezzo».
- Ce Clinet se révélera pleinement dès ses jeunes années, pour évoluer avec élégance, durablement.



- **Exploitation historique à taille humaine**, associant artisanat structuré et technologie de pointe,
- **Domaine Familial**, géré par son propriétaire Ronan Laborde, depuis plus de deux décennies,
- **Le vignoble et ses caractéristiques :**
 - Vignes très anciennes de Merlot (90 ans), ainsi que de Cabernet Sauvignon (74ans),
 - Sélection massale,
 - Terroirs ancestraux aux sous-sols frais et aux surfaces graveleuses, restituant la chaleur, et drainantes,
 - Plateau ouvert et ventilé, permettant de résister à l'humidité et aux épisodes gélifs,
 - La plus forte proportion de Cabernet Sauvignon, à Pomerol,
 - Haute surface foliaire (+1.75m), pour une meilleure concentration des raisins,
 - Vendanges manuelles et condensées pour cueillir les baies à leur maturité optimale,
- **Des outils de pointe :**
 - Protection contre le gel, grâce à des fils chauffants, et des tours à vent mobiles,
 - Conservation de la vendange en chambre froide, permettant d'optimiser l'extraction des anthocyanes, et donc l'intensité colorante des vins,
 - Accueil de la vendange par gravité, via de petits cuvons en inox, préservant l'intégrité des fruits et leur pureté,
 - Cuves de macération associant hygiène, efficacité thermique et sobriété énergétique. En acier inoxydable, à double paroi alvéolées, thermorégulées, fabriquées en France,
 - Elevage sur lies, et en protection de l'oxydation, grâce aux supports de barriques «Oxoline», et à une cuve rotative en béton,
- **Une présentation singulière :**
 - bouteille personnalisée, alliant esthétique et durabilité,
 - papier de soie qui se superpose à l'étiquette,
 - caisse bois remarquable,
- **Accueil sur-mesure, à la propriété.**

ASSEMBLAGE 80% MERLOT
20% CABERNET SAUVIGNON

ALCOOL 13%

PRODUCTION 49 000 BOUTEILLES

ELEVAGE 60% BARRIQUES NEUVES
40% BARRIQUES D'UN VIN

VIGNOBLE 9.8 HECTARES EN PRODUCTION

SOUS-SOL ARGILO-GRAVELEUX

RENDEMENT 38 HL/HA

VENDANGES **MERLOTS**
DU 23 AU 27 SEPTEMBRE

CABERNETS
3 ET 4 OCTOBRE

