



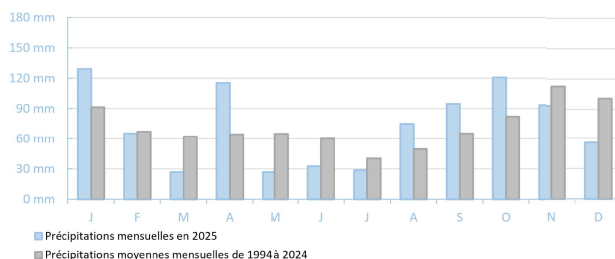
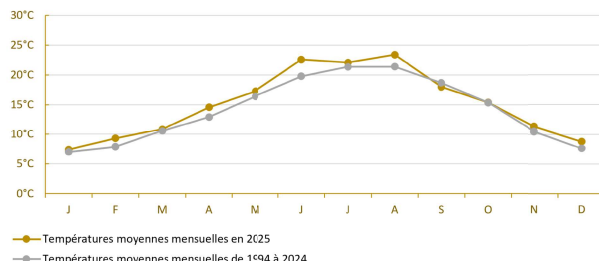
CHATEAU CLERC MILON

MILLÉSIME 2025

CLIMATOLOGIE

Un hiver doux accompagné d'une pluviométrie légèrement déficitaire favorise le réchauffement des sols et un débourrement fin mars en avance de quelques jours par rapport à la moyenne. Le début du printemps est marqué par un mois d'avril particulièrement arrosé avec un cumul de précipitations supérieur de 80 % à la normale des 30 dernières années. Les températures, quant à elles, restent au-dessus des moyennes. A partir du mois de mai, une météo estivale s'installe et perdure jusqu'à la fin août. Ces conditions induisent une accélération du développement de la vigne et engendrent une floraison rapide et homogène. La contrainte hydrique est importante mais sans excès et permet, à la faveur d'une période plus tempérée la deuxième quinzaine de juillet, une véraison très rapide et sans encombre. Les baies soumises au déficit de pluie sont de petite taille et concentrées. Le vignoble, grâce à ces conditions, présente un excellent état sanitaire tout au long de la saison.

Alors que les conditions climatiques estivales laissent jusque-là présager une récolte au caractère très solaire, les derniers jours d'août s'accompagnent de l'arrivée d'un temps plus frais et de précipitations bénéfiques pour l'alimentation en eau des vignes. Elles permettent de parfaire la maturité des baies et de retrouver des équilibres plus classiques. Les vendanges débutent dans les premiers jours de septembre et se terminent le 20, une date historiquement précoce. Les raisins récoltés sont riches et très sains. Le manque de pluie durant une grande partie de l'année a toutefois quelques effets sur les rendements, en lien avec la taille réduite des baies, et plus particulièrement sur les sols drainants pour lesquels l'impact est visible sur le volume de récolte final.



VIGNOBLE

Surface en production	41 ha
Age moyen	47 ans
Types de sols	Graves et argilo-calcaire

ÉLEVAGE

Barriques neuves	55 %
Durée d'élevage	18 mois

CYCLE VÉGÉTATIF

DÉBOURREMENT

31 mars

FLORAIISON

Du 14 au 27 mai

VÉRAISON

Du 10 au 30 juillet

VENDANGES

Du 3 au 19 septembre

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	62 %
Merlot	28 %
Cabernet Franc	8 %
Carmenère	1 %
Petit Verdot	1 %

DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,1 %
pH	3,78

NOTES DE DÉGUSTATION

Les cinq cépages cultivés à Château Clerc Milon ont pu pleinement s'exprimer dans ce millésime. Le vin bénéficie de ce mariage parfait qui constitue sa personnalité. Il est très expressif avec des arômes de fruits noirs, de cassis, mais aussi ce côté croquant des fruits rouges plus marqués Merlot, des notes de cèdre et de poivre du Cabernet Sauvignon, une touche de chocolat et ce caractère floral du Cabernet Franc et de la Carmenère. La trame tannique est présente, précise et également très soyeuse. La délicatesse domine, alliant profondeur et amplitude dans un très bel équilibre.