



MILLÉSIMÉ 2025
CLINET

ASSEMBLAGE	80% MERLOT 20% CABERNET SAUVIGNON
ALCOOL	14%
PRODUCTION	44 000 BOUTEILLES
ELEVAGE	60% BARRIQUES NEUVES 40% BARRIQUES D'UN VIN
VIGNOBLE	10.2 HECTARES EN PRODUCTION
SOUS-SOL	ARGILO-GRAVELEUX
RENDEMENT	34 HL/HA
VENDANGES	MERLOTS DU 4 AU 10 SEPTEMBRE CABERNETS 15 ET 17 SEPTEMBRE



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Le Château Clinet 2025 révèle une robe rubis profonde, dense et brillante. Son nez, particulièrement expressif et intensément fruité, dévoile des notes de fraise des bois, de cerise griotte, de prune, de mûre et de cassis. En bouche, la texture est veloutée et ample, portée par une trame aromatique mêlant fruits mûrs, épices et nuances pâtisseries. Le millésime 2025 exprime pleinement son caractère : plein, intense et profond. »

Ronan LABORDE, gérant

LE MILLESIME 2025, EN QUELQUES MOTS

- Une saison culturale marquée par des conditions sèches et chaudes, avec une pluviométrie inférieure à 700mm, contre une normale d'environ 900mm.
- Un hiver doux et sec, suivi d'un début de printemps humide, puis d'un mois de mai «estival» conduisant à une floraison précoce dans des conditions optimales.
- Un été extrêmement chaud et sec (11mm de pluie en Juin, 31mm en Juillet).
- Six journées enregistrant des températures diurnes supérieures à 40°C.
- La journée du 20 août constitue un tournant décisif, avec un apport salvateur de 35mm de pluie, suivi de quelques précipitations venant parfaire les maturités.
- Une récolte extrêmement précoce - record de précocité - débutant le 4 Septembre.
- Une vendange offrant de petits raisins - le rendement le plus faible des 20 dernières années - incitant à pratiquer des vinifications douces.
- Un élevage en barrique : 60% de bois neuf et 40% de barriques d'un vin, pour une durée d'environ 18 mois.



- **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 (91 ans), ainsi que de Cabernet Sauvignon (75 ans),
 - 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 de gel,
 - 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, avec protection contre 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.**