

Domaine

Ch. Clauzet C.B.

Tijdens de classificatie van juni 2003 werd Château Clauzet ondergebracht in de kwaliteitsklasse Cru Bourgeois Supérieur. Een mooie erkenning voor dit wijndomein dat sedert enkele jaren is opgenomen en dat de ambitie heeft om een plaatsje te verwerven in het peloton van de 10 eerste wijnen van deze appellation. De Antwerpenaar Maurice Velge en zijn echtgenote Michèle legden zich met passie toe op het verwezenlijken van een oude droom en besteden daar minstens de helft van hun tijd aan. Terecht zijn ze er fier op Vlaming te zijn in Saint-Estèphe. De wijnmaker José Bueno leerde zijn vak bij Mouton Rothschild. Gedurende 23 jaar stond hij eerst in voor de vinificatie, daarna werd hij meester van de wijnbereidingskelders voor Château Clerc Milon en Château D'Armailhac.

Vinification

Vendanges manuelles et vinification thermo-régulée avec remontages en cuves inox. Macération pré-fermentaire à froid 4 à 7 jours. Température de fermentation 23 - 24 °C au maximum. Fermentation malo-lactique en cuve et élevage 100% en barrique (dont 46% neuves) pour 12 - 14 mois. Mis en bouteille à la propriété.

Dégustation

Le nez offre une petite concentration. On y retrouve des notes de cassis sauvage, de violette et plus légèrement de camphre associées à de petites touches de clou de girofle, à une discrète pointe de framboise, de toasté ainsi qu'à une très discrète pointe de torréfaction. La bouche est fruitée et offre de la minéralité, une bonne définition, de l'harmonie ainsi qu'une certaine jutosité du fruit. En bouche ce vin exprime des notes de framboise pulpeuse/juteuse, de groseilles pulpeuses/juteuses et plus légèrement de violette associées à de petites touches de petites baies noires ainsi qu'à une pointe de tabac blond ainsi qu'à une subtile pointe saline et de chocolat. Les tanins sont structurants et discrètement marqués. Bonne longueur. Pointes de chocolat sur la persistance.

Mets adaptées

Fromage - fort | Agneau | Viande de bœuf

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (45%), Petit Verdot (4%), Cabernet Franc (1%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18°C

