



Château Clauzet

St Estèphe

Histoire :

On trouve trace dans les années 1820, de l'existence du terroir de l'actuel Château Clauzet. Le domaine qui appartient alors à la famille Bernard, s'étendait sur une trentaine d'hectares. C'est sous le second empire, que fut construit l'essentiel des bâtiments actuels ainsi que la demeure qui, aujourd'hui encore, commande l'ensemble. Le nom actuel du château date de la fin du 19^e siècle, lorsque Anne Olympe Bernard épouse Pierre Ulysse Clauzet et lui apporte en dot une partie du vignoble originel.

En 1997, le Baron Maurice VELGE acquiert la propriété et renforce son équipe avec José BUENO qui a passé 23 ans dans la société Baron Philippe Rothschild en qualité de Maître de Chai. Le domaine compte aujourd'hui 30 hectares, dont 27 en production, sur les meilleurs terroirs de St Estèphe.



Terroir :

L'essentiel des parcelles est situé sur une ligne de croupes qui, de Margaux à Saint-Estèphe, regarde le fleuve et constitue un tracé d'excellence sur lequel sont assis les plus grands crus médocains.

Circonscrites sur le terroir de St-Estèphe, ces parcelles voisinent avec le château Cos d'Estournel, Montrose, Meyney, Haut-Marbuzet, Phélan-Ségur, Calon-Ségur, Les Ormes de PezLe premier atout dont bénéficie le vignoble est cette situation de proximité avec le fleuve. Le deuxième atout réside dans la nature même des terrains sablo-graveleux qui occupent la surface de la ligne de croupe.

Situation :



FICHE TECHNIQUE

Domaine : Château Clauzet – Saint-Estèphe
Cru Bourgeois supérieur

Cépages : 53% cabernet sauvignon, 44% merlot
2% petit verdot, 1% cabernet franc

Terroir : Graves profondes

Récolte :

- 40 hl par hectare
- Vendanges manuelles
- Vinification thermo-régulée, macération pré-fermentaire à froid
- Elevage 14 à 18 mois en barriques
- Production 900hl

Caractéristiques :

- Une couleur intense et profonde
- Un bouquet complexe mariant le chocolat, la vanille, les épices et les fruits rouges.
- Un palais gras, charnu et tannique agrémenté d'une excellente longueur, le tout alliant parfaitement la finesse et la puissance.

Conseils de dégustation :

S'accorde avec un grand éventail de mets : plats de viande rouge ou blanche ou de gibiers.

S'accompagne très bien avec des fromages suaves ou plus marquant.

Autres informations :

Reconnu par le guide Hachette 2004

Millésime 2006 : Médaille d'or au Concours Vinalies 2009,

Millésime 2005 : Médaille d'or au concours de Femmes et vins du Mondes à Monaco 2009,

Médaille d'or aux concours Top Vinis à Paris en 2007 et en 2008,

Médaille d'or au concours mondial de Bruxelles 2008



FICHE TECHNIQUE

Domaine : Château de Côme – Saint-Estèphe
Cru Bourgeois Supérieur

Cépages : 50% cabernet-sauvignon, 50% merlot

Terroir : Argilo-calcaire

Récolte :

- 40 hl par hectare
- Vendanges manuelles
- Vinification thermo-régulée, macération pré-fermentaire à froid
- Elevage 14 à 18 mois en barriques
- Production 900hl

Caractéristiques :

- Un bouquet axé sur le fruit
- Structure dense avec des tannins raffinés

Conseils de dégustation :

S'accorde avec un grand éventail de mets : plats de viande rouge, blanche ou de gibiers et même de poisson.
S'accompagne parfaitement avec des fromages suaves.

Autres informations :

Millésimes 2006 et 2007 :

Médaille d'or au concours des vignerons indépendants 2009

