

LA CLÉMENCE

Christian Dauriac, homme passionné par les challenges a réussi le pari de réveiller la belle endormie...
Il décide d'appeler sa propriété « La Clémence », pour symboliser la rondeur et la féminité des Grands Vins de Pomerol.
Les 2,8 hectares comprennent 6 parcelles situées sur des sols très différents reflétant la diversité du terroir de Pomerol.
Dans le chai arrondi, une vinification très particulière, toute en douceur, se pratique dans l'ambiance paisible des foudres de bois répondant aux barriques 100% neuves rangées en amphithéâtre derrière des baies vitrées.
Cette douceur et cette complicité se retrouvent comme par enchantement dans les parfums et saveurs de La Clémence.
La Clémence est un vin haute couture, produit en très petite quantité, et d'une qualité exceptionnelle.



Caractéristiques Techniques

Appellation	Pomerol
Superficie	2,8 hectares
Assemblage	85 % Merlot, 15% Cabernet franc,
Age des vignes	50 ans
Terroir	Sol argilo-calcaire

Conduite du vignoble

- Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,
- Epamprage sélectif de tête
- Vendanges en vert (un maximum de 7 à 8 grappes par pied) permettent à la fois d'éviter tout contact des grappes entre elles, de favoriser leur plein développement
- Effeillage progressif à hauteur des grappes aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture

Vinification

- Des vendanges à la main à maturité optimum
- Un 1^{er} tri grappe par grappe,
- Suivi en chaîne par un 2^{ème} tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines
- Cuvier de 6 foudres de 35 hl dotés d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire
- Fermentation alcoolique : piégeages quotidiens
- Fermentation malolactique : 100% de barriques neuves en chêne français

Rendements 34 hl par ha

Production 10 000 bouteilles

Date de vendanges 06 et 08 oct 2014

Date de mise en bouteille 13 juillet 2016

Oenologue conseil Michel Rolland

Château La Clémence 2014

Un nez de fruits noirs, mûres et cassis, de pain grillé et de vanille. On retrouve un côté solaire en bouche, un gras ample. Le millésime 2014 est puissant, il mérite de se laisser atteindre.

