



CLOS DU CLOCHER / Pomerol

Naissance d'un classique

Années 20, les épures précieuses de l'Art Déco revendiquent la simplicité, la géométrie. En écho à cette quête esthétique, Jean-Baptiste Audy rencontre son grand terroir, au cœur du plateau de Pomerol. Un « jardin merveilleux » ceint de murets, l'église en arrière-plan : le Clos du Clocher est né, futur classique de l'appellation.

Fidèle à ses racines

Ici pas d'extravagance ni d'ornements superflus mais l'indépendance d'un style affirmé et unique. La vigne est fidèle à l'esprit qui l'a plantée et à la terre qui la porte. De l'argile bleue si rare qui les nourrit et les contraint à la fois, les vignes puisent leur force et leur personnalité : profondeur, velours, épure et élégance.

Laisser du temps au temps

Rigueur et discrétion des arômes les premières années, originalité et force de caractère ensuite. Fruits noirs, violette, truffe ... Expressions du merlot roi de Pomerol, bien sûr ... mais aussi, épices, menthol ou tabac, et toute la fraîcheur et la subtilité de vieux cabernets francs. Loin des modes immédiates, le Clos du Clocher suit une route tracée d'éternité.

AUTRES VINS DE LA FAMILLE : **Pomerol** : Château Bonalque, Château Monregard La Croix, Château Burgrave, Château Beauséjour de Bonalque / **Lalande de Pomerol** : Château Les Hauts-Conseillants, Château Les Hautes-Tuileries / **Lussac Saint-Emilion** : Château du Courlat, Château Les Echevins.



"Un vin éblouissant" Decanter
"A suivre d'urgence !" Jancis Robinson
"Un terroir fabuleux" Robert Parker
"Des vins extraordinairement racés" Vinum
"Notre coup de cœur" Guide Hachette

Appellation : Pomerol

Propriétaire : Famille Bourotte-Audy

Directeur : Jean-Baptiste Bourotte

Cœnologues-conseils : Équipe Michel Rolland

Orientation de la propriété : Château en viticulture raisonnée et engagé dans une politique environnementale globale

Situation géographique : plateau de Pomerol, face à l'église

Superficie : 5,90 hectares

Nature des sols : sols argilo-limoneux sur sous-sols d'argiles bleues et de graves profondes

Encépagement : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc

Densité de plantation : 6 000 à 8 000 pieds/ha selon les parcelles

Âge moyen des vignes : 33 ans

Taille : guyot double et guyot simple

Travail du sol : entretien mécanique traditionnel, désherbage mécanique

Travaux en vert : effeuillages manuels en plusieurs passages, éclaircissages si besoin à véraison

Vendanges : à la main en petites cagettes ; tri avant et après égrappage sur tables vibrantes

Cuves : en inox et ciment thermo-régulées et de petites capacités

Vinification : parcellaire ; remontages manuels avec pigeages et délestages si besoin, cuvaisons d'environ un mois, pressoir pneumatique, fermentations malolactiques en barriques

Élevage : 18 mois en barriques de chêne français à grains fins (2/3 neuves / 1/3 un vin). 1 à 2 soutirages par an en fonction de la dégustation

Production : 20 000 bouteilles/an.

