Château Clarke – Listrac-Médoc – 2018

Château Clarke – Listrac-Médoc (2018)

Le Domaine

Château Clarke est un domaine bordelais situé à Listrac-Médoc, propriété du Baron Edmond de Rothschild depuis 1973. Le vignoble, d'environ 54-55 hectares, a été replanté après l'acquisition pour améliorer la qualité.
La direction actuelle poursuit une politique de viticulture soignée, vendange manuelle, tri, et élevage poussé pour donner du caractère et de la finesse aux vins.

Terroir & Millésime 2018

- **Millésime 2018 :** Année bien réussie pour la région bordelaise, avec un bel équilibre entre chaleur estivale et périodes plus fraîches permettant une bonne maturation, surtout pour les Merlot. Le vintage donne des vins bien construits, généreux, tout en gardant de la fraîcheur.
- **Sol :** Argilo-calcaire, typique de Listrac-Médoc, avec croupes bien drainées, caillouteuses, favorables aux cépages nobles.
- **Climat :** Climat océanique modéré, avec des étés chauds mais aussi des nuits suffisamment fraîches pour préserver l'acidité.

Cépages

- Merlot : ≈ 70 %

- Cabernet Sauvignon : ≈ 30 %

Dégustation

- **Nez :** Arômes riches et intenses de fruits noirs (cassis, mûre), notes de chocolat, café, bois de cèdre, graphite, relevés d’épices douces. On perçoit aussi une touche de vanille due à l’élevage en barriques.
- **Bouche :** Corsée, généreuse, avec des tanins fermes mais bien intégrés. Belle trame fruitée juteuse, bonne tension, texture équilibrée. Bois présent mais bien intégré.
- **Finale :** Persistante, sur des notes de cacao, de fruits noirs, épices, parfois une touche minérale ou de tabac après une ouverture.

Potentiel de garde & Accords

- **Potentiel de garde :** Déjà accessible jeune pour les amateurs de vins plus robustes, mais le vin gagnera en complexité et en élégance après 5-10 ans de garde. Au-delà, dans de bonnes conditions, il peut évoluer favorablement.
- **Accords mets :**
  - Viandes rouges grillées ou rôties (côte de bœuf, entrecôte)
  - Gibier (chevreuil, sanglier)
  - Magret de canard
  - Fromages affinés comme un comté vieux, un chevreuil affiné ou des pâtes dures
  - Plats riches en sauce : daube, bœuf bourguignon revisité