Clarendelle Bordeaux 2016

Clarendelle Bordeaux Rouge 2016

Le Domaine

Clarendelle est une marque de vins de Bordeaux, créée par la famille Domaine Clarence Dillon, propriétaire du prestigieux Château Haut-Brion. Ce domaine est l'un des plus célèbres de la région de Pessac-Léognan, et Clarendelle a été lancée pour offrir des vins d'une grande qualité, tout en étant accessibles à un large public. Clarendelle se distingue par une démarche alliant tradition et modernité, avec une attention particulière portée à la sélection des meilleurs terroirs et à la précision des vinifications.

Le Terroir & Millésime 2016

Millésime 2016 : Le millésime 2016 est considéré comme l'un des plus exceptionnels de la décennie. Après un printemps relativement humide, l'été a été chaud et sec, favorisant une maturation parfaite des raisins. Les conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des vins riches, bien structurés, avec une belle fraîcheur et une grande finesse.

Sol : Le vignoble de Clarendelle est situé sur des sols de graves et d'argiles, typiques du terroir bordelais. Ces sols, bien drainés, permettent une maturation optimale des raisins, en particulier pour les cépages rouges.

Climat : Le climat bordelais est un mélange de influences océaniques et continentales, ce qui assure un bon équilibre entre les éléments. Les étés chauds et secs sont modérés par les brises fraîches de l'Atlantique, donnant une expression aromatique et une fraîcheur remarquable aux vins.

Cépages

- **Merlot** ≈ 50 %
- **Cabernet Sauvignon** ≈ 40 %
- **Petit Verdot** ≈ 10 %

Dégustation

Nez : Le nez est fruité et élégant, avec des arômes de fruits rouges frais (cassis, cerise) et de fruits noirs mûrs (mûre, prune), accompagnés de subtiles notes épicées (poivre, vanille) et d'une légère touche boisée.

Bouche : La bouche est ronde et souple, avec une belle structure tannique, fine et élégante. L'attaque est franche, suivie d'un palais qui développe des saveurs fruitées et une texture veloutée. Les tanins sont bien présents mais

parfaitement intégrés, apportant de la longueur sans agressivité.

Finale : La finale est persistante, fruitée, avec des notes de cassis et une légère touche de bois grillé, montrant une belle harmonie et un bel équilibre entre la puissance et la finesse.

Accords & Potentiel

Potentiel de garde : Le Clarendelle Bordeaux Rouge 2016 est un vin accessible dès aujourd'hui, mais il peut également être conservé pendant 5 à 8 ans pour se bonifier et développer davantage de complexité.

Accords mets : Ce vin se marie parfaitement avec des viandes rouges grillées ou en sauce (entrecôte, gigot d'agneau), des plats à base de champignons (comme un risotto aux cèpes), ainsi que des fromages affinés comme le Saint-Nectaire ou le Brie de Meaux.

Le Domaine

Clarendelle est la marque du groupe Clarence Dillon, inspirée par Haut-Brion, qui cherche à proposer des vins de Bordeaux accessibles mais raffinés.

Le Terroir

Assemblage de vignobles bordelais variés, combinant rives gauche et droite selon les lots, tradition d'assemblage soignée, veillant à l'équilibre entre fruit, structure et élégance.

Cépages

≈ 84 % Merlot, ≈ 10 % Cabernet Sauvignon, ≈ 6 % Cabernet Franc.

Dégustation

Arômes de fruits rouges, cassis, petite touche florale. Texture veloutée, tanins bien équilibrés, fraîcheur suffisante pour donner de la vivacité,

finale harmonieuse.

Accords & Potentiel

Très plaisant maintenant, surtout après aération. Garde raisonnable, peut gagner en complexité. Mariage avec viandes rouges, plats mijotés, grillades, fromages affinés.