# Clémentin de Pape Clément – Pessac-Léognan – 2019

# Clémentin de Pape Clément 2019

## Le Domaine

Clémentin de Pape Clément est le second vin du prestigieux **Château Pape Clément**, Grand Cru Classé de Graves, situé à Pessac-Léognan, au sud de Bordeaux. Le domaine, dont les origines remontent au XIIIe siècle, est l'un des plus anciens de Bordeaux. Sous l'impulsion de Bernard Magrez, il bénéficie aujourd'hui d'un savoir-faire associant innovation et respect des traditions. Le second vin reflète l'élégance et l'accessibilité du grand vin, tout en gardant une identité propre.

## Le Terroir & Millésime 2019

**Millésime 2019 :** Une année marquée par un printemps contrasté (frais et humide), suivi d'un été chaud et sec. Les épisodes de pluie fin août et début septembre ont favorisé une belle maturité phénolique et un excellent équilibre entre richesse et fraîcheur.

**Sol :** Graves profondes, sable, argile et calcaire. Ces sols drainants et chauds favorisent une maturité homogène des raisins, tout en donnant des vins élégants, complexes et structurés.

**Climat :** Climat océanique tempéré. Étés chauds avec une bonne ventilation, nuits fraîches permettant de préserver l'acidité, gage d'équilibre et d'arômes raffinés.

## Cépages

- **Merlot :** ≈ 50–55 %
- **Cabernet Sauvignon :** ≈ 35–40 %
- **Cabernet Franc :** ≈ 5–10 %

*(Proportions variables selon l'assemblage final du millésime.)*

# Dégustation

- **Nez :** Expressif et raffiné. Notes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre, cerise), accompagnées de touches fumées, grillées, d’épices douces, de réglisse et de cèdre.

- **Bouche :** Attaque souple et veloutée. Trame élégante, tanins fins et bien intégrés. Vin équilibré entre puissance et fraîcheur, avec une belle densité sans lourdeur.

- **Finale :** Persistante et harmonieuse, sur des notes fruitées et boisées, parfois soulignées par une pointe de cacao ou d’épices.

# Potentiel de garde & Accords

- **Potentiel de garde :** Déjà plaisant dans sa jeunesse (3–5 ans), il gagne en complexité avec 7 à 12 ans de garde, sans perdre son accessibilité.

- **Accords mets :** Idéal avec viandes rouges grillées ou rôties, agneau, canard, gibier à plume, plats mijotés, ainsi que fromages affinés. Il accompagne parfaitement une cuisine automnale et hivernale aux saveurs riches.