



Château La Clare 2017

AOC Médoc



Propriété de Paul de Rozières entre 1960 et 2001, le Château La Clare est un ensemble homogène de 10 hectares de vignes situées sur l'une des plus belles croupes de Bégadan. Jean Guyon n'a pas son pareil pour réveiller les grands terroirs endormis. Sa terre de prédilection, c'est le Médoc, ou plutôt le nord du Médoc. Remarqué depuis 1932 au premier classement des Crus Bourgeois, et confirmé en 1978, c'est un vin à la robe rouge limpide et au parfum à la fois boisé et fruité au premier nez, un parfait équilibre structurel est perceptible au second nez.

Millésime 2017

Une fois de plus épargnés des caprices de la météo grâce à notre proximité du fleuve et de l'océan, le 2017 s'annonçait prometteur dans notre vignoble. La saison marquée par une alternance de fortes chaleurs, de nuits fraîches et de pluies accélèrent la synthèse des composés aromatiques tout en préservant leur acidité naturelle. 2017 est donc un millésime réussi aux Domaines.

Vignobles

10 ha sur un terroir de croupes argilo-graveleuses. L'âge moyen des vignes est de 35 ans et la densité de plantation est de 7.500 pieds par hectare. Taille à guyot double. Traitements et amendements raisonnés. Enherbement et travail des sols.

Assemblage

Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

Vendanges

Vendanges manuelles. Double tri sur table vibrante puis à bande.

Vinification

Cuves inox et cuves béton thermo-régulées, macération pré-fermentaire à froid, cuvaison de 4 à 5 semaines. Fermentation malolactique en cuves.

Élevage

Bâtonnage sur lies pendant 3 mois, élevage 12 mois en barriques (2/3 en barriques neuves et 1/3 en barriques 1 vin, 100% chêne français).

Yves Beck

Pourpre violacé. Bouquet invitant, séduisant, aux notes de baies noires avec une légère touche confite. Je relève des effluves de menthe, de réglisse et de myrtilles. Attaque friande. Au palais, le vin est légèrement crémeux et doté de tannins parfaitement intégrés qui sont en symbiose avec la structure. Un vin séduisant, bien posé avec de la fraîcheur et du fruit en finale. 2022-2035

89-90pts/100

Concours Général Agricole de Paris

Médaille de bronze



DOMAINES ROLLAN DE BY

J. Guyon

Domaines Rollan de By - Jean Guyon

18 Route de By - 33340 Bégadan - T. : 05 56 41 58 59 - infos@rollandeby.com - www.rollandeby.com