



Jeudi 17 Mai 2018 à 19h00

Dégustation de Prestige des Vins de Château Clerc-Milon

«Grand Cru Classé, Pauillac»

«La vraie dimension des vins de Clerc-Milon apparaît avec le temps et les accents subtilement épicés que prend le Cabernet-Sauvignon sont alors uniques».

Jadis inclus dans les vastes domaines de la Seigneurie de Lafite au cours du XVIII^{ème} siècle, ce domaine est vendu comme «bien national» à la Révolution. La famille **Clerc** l'acquiert alors, et associe son nom à celui du hameau de «**Milon**» situé sur la commune de Pauillac.

En 1970, alors que le domaine est pratiquement à l'abandon et ne compte plus que 16,5 hectares, **le baron Philippe de Rothschild**, convaincu de la qualité du terroir du cru, le rachète avec l'ambition de lui redonner toutes ses lettres de noblesse. Le rang de cinquième cru classé, qui lui fut attribué dans le classement de 1855, atteste son appartenance à l'élite des Châteaux du Médoc dès cette époque. Le vignoble s'étendait alors sur une trentaine d'hectares.

Château Clerc-Milon compte aujourd'hui 41 hectares de vignes, situées dans la partie nord-est de l'appellation Pauillac. Il occupe pour l'essentiel la fameuse croupe de «Mousset», qui surplombe la Gironde. Le terroir est exceptionnel, et le voisinage prestigieux, cotoyant Mouton et Lafite. Le sol est formé pour deux tiers de graves sablonneuses profondes, assises sur un socle argilo-calcaire qui affleure sur la partie du domaine.

Avec un encépagement riche de cinq cépages qui se compose de 50% Cabernet-Sauvignon, 37% Merlot, 10% Cabernet-Franc, 2% Petit Verdot et 1% Carmenère, sont vignoble atteint aujourd'hui une moyenne d'âge de 53 ans et est sans doute l'un des plus élevés du Médoc.

En 1983, Château Clerc-Milon revêtit une nouvelle étiquette, s'ornant du dessin d'un couple de danseurs en pierres précieuses, un couple de «Bouffons dansants en or, émail et perles», une pièce somptueuse d'orfèvrerie allemande du XVII^{ème} siècle, pièce exposée dans le merveilleux musée du Vin de Château Mouton-Rothschild.

Les vins de Château Clerc-Milon s'inscrivent dans un style d'un grand classicisme, révélant en prime jeunesse un nez intense et riche, qui conjugue des arômes de cassis à de délicates notes torréfiées et vanillées issue de l'élevage. L'attaque est souvent puissante, franche avec des tanins bien en chairs, de belle maturité et d'un grain parfaitement régulier offrant une texture racée, riche et suave, dévoilant souvent une finale d'une grande persistante aromatique».

Au programme de cette soirée exceptionnelle

> **Château Clerc-Milon**
2014-2012-2011-2010-2009-2006

Dégustation suivie d'un dîner

> **Château Clerc-Milon**
2005-2003-2000



Prix de la soirée : 140,00€