

CHÂTEAU LA CLOTTE

SAINT-ÉMILION



Une mosaïque de terrasses en écho à celles du Château Ausone

Acquis en 2014 par la famille Vauthier, Château La Clotte est un vignoble de quatre hectares situé au pied des remparts sud de Saint-Émilion. Le vignoble adossé à la falaise surplombe de profonds labyrinthes de carrières. Il a fait l'objet d'une réflexion pour révéler la richesse de ses onze parcelles. Le chai, qui fait penser à une cathédrale creusée dans la roche, garantit des conditions idéales pour la vinification et l'élevage.

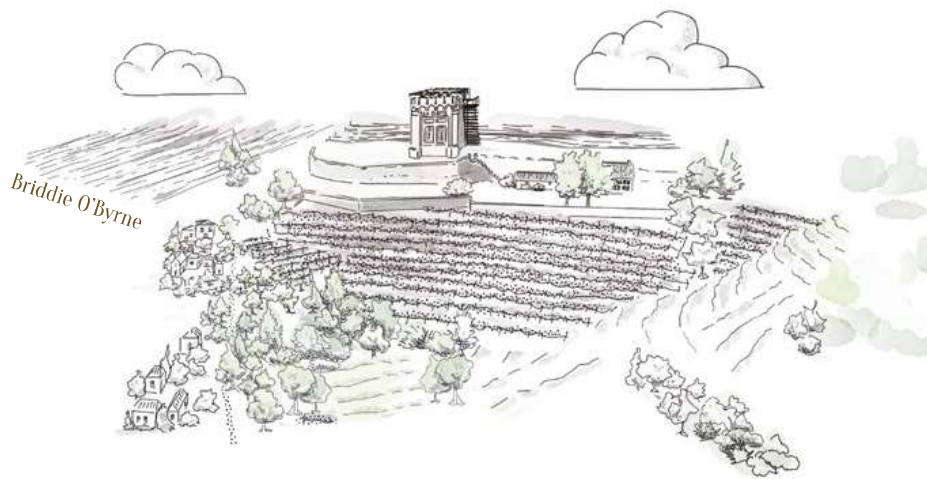
LE MILLÉSIMÉ 2024. Le printemps humide a nécessité un travail minutieux à la vigne pour maîtriser la vigueur. L'exposition plein sud a favorisé la bonne conduite des maturités. Le rendement plus faible cette année résulte d'une forte proportion de merlot dans l'encépagement et d'un tri rigoureux de la vendange. Une jeune parcelle prometteuse entre également en production, annonçant un bel avenir à ce cru.

A mosaic of terraces echoing those of Château Ausone

Acquired in 2014 by the Vauthier family, Château La Clotte is a four-hectare vineyard located at the foot of the southern ramparts of Saint-Émilion. The vineyard, backed by a cliff, overlooks deep labyrinthine quarries. Thoughtfully designed to reveal the richness of its eleven plots. The winery, housed in a cathedral-like space carved into the rock, provides ideal conditions for vinification and aging.

2024 VINTAGE. The humid spring has required careful vineyard management to control vigor. Its south-facing exposure played a crucial role in ensuring optimal ripening. This year's lower yields are attributed to the vineyard's high proportion of Merlot and a rigorous selection process during harvest. Additionally, a promising young plot has entered production, signaling a bright future for this estate.





Fiche technique 2024

SITUATION : terrasses exposées sud/sud-ouest à l'entrée sud du village.

SOLS : argilo-calcaires.

SUPERFICIE : 4 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans.

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 000 pieds/ha.

DATES DE VENDANGES :

Merlot : 1^{er} octobre.

Cabernet franc : 5 octobre.

CULTURE ET VINIFICATION :

précision des gestes, effeuillage, ciselage et tressage. Vendange manuelle en cagettes avec tri densimétrique. Vinifications parcellaires, pigeages manuels suivis d'une macération douce par marc immergé en cuves inox.

ÉLEVAGE : 18 mois en barriques neuves dans les carrières souterraines.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 80% merlot, 20% cabernet franc.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :

Thierry Lézin / Laurent Vallet.

2024 technical sheet

LOCATION: terraced hillside exposed south/southwest at the southern entrance to the village of Saint-Émilion.

SOILS: clay-limestone.

PLANTED VINEYARD AREA: 4 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 50 years.

PLANTING DENSITY: 6,000 vines/ha.

HARVEST DATES:

Merlot: 1 October.

Cabernet Franc: 5 October.

VITICULTURE AND WINEMAKING:

precision in vineyard management, leaf removal, shoot thinning, and trellising. Manual harvesting with density sorting. Plot-by-plot vinification, manual punching down followed by gentle maceration with a submerged cap in stainless-steel tanks.

AGING: 18 months in new barrels in underground quarries.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:

Thierry Lézin / Laurent Vallet.

DÉGUSTATION. Robe rubis aux reflets violacés, profondeur impressionnante. Nez éclatant de fruits frais, rehaussé de notes pâtissières gourmandes et d'épices (cardamome et vanille). En bouche, l'attaque est juteuse et intense. Le milieu est rond et charmeur, porté par une sapidité savoureuse avec une pointe saline qui prolonge la fraîcheur. La finale élégante, aux tanins fins et crayeux, apporte un équilibre velouté et raffiné.

TASTING. A deep ruby color with violet reflections, displaying remarkable depth. The nose bursts with fresh fruit, complemented by indulgent pastry notes and spices (cardamom and vanilla). On the palate, the attack is juicy and intense. The mid-palate is round and alluring, offering a delicious savoriness with a touch of salinity that extends its freshness. The elegant finish, with fine, chalky tannins, brings a velvety and refined balance.