



Clarendelle

Clarendelle Pessac-Léognan

Origine Noble

Millésime 2023

Après un hiver relativement sec, c'est un contexte météorologique instable qui s'est installé, marqué par un enchaînement de conditions climatiques pluvio-orageuses en début de saison, depuis les premiers stades phénologiques.

Le printemps a été contrasté, alternant des périodes de grande douceur et de fraîcheur, avec une date moyenne de débourrement tardive permettant à la majorité des parcelles d'échapper aux épisodes de gel de début avril. Ce printemps, entre chaleur et pluie, sera la cause de la forte pression mildiou dans le vignoble tout au long de la saison.

Néanmoins, ces conditions ont permis une pousse régulière mais pas trop rapide. La floraison s'est déroulée à la charnière mai-juin, dans des conditions optimales sèches, sans coulure.

La suite de l'été, entre chaleur et pluies orageuses, ont favorisé la croissance végétative des baies jusqu'à la véraison.

L'été indien en septembre et octobre a une fois encore favorisé les maturités tardives, et assuré des conditions idéales de vendanges.

A Pessac, la maturité fut très bonne pour l'ensemble des cépages, car les raisins présentaient une belle concentration, riches en sucre et en composés phénoliques. Les baies étaient à la fois fraîches et mûres, avec beaucoup de goût.

Notes de dégustation

Le vin présente une belle couleur rouge sombre, profonde, avec des reflets pourpres.

Le 1er nez est plutôt discret, à ce stade, mais typique de son appellation, marqué de fruits noirs.

L'agitation révèle un monde aromatique complexe, subtil, de fruits rouges et noirs à juste maturité. On y trouve déjà ces notes régressées, fumées, légèrement poivrées du tabac et de la torréfaction.

La bouche est remarquable de douceur, d'élégance et de complexité.

Le boisé est présent mais fondu en finesse, révélant des notes de sous-bois.

La texture est soyeuse et veloutée, avec une belle acidité, et une structure tannique dense et souple.

Le vin offre une large palette aromatique fruitées, mais également toastées et légèrement vanillée.

L'ensemble est très équilibré, complexe avec une finale sur le fruit longue et savoureuse.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 18° - 20°C

Nous vous conseillons d'ouvrir et de décanter Clarendelle Pessac-Léognan une heure avant dégustation.

Cépages

86% Cabernet Sauvignon

13% Merlot

1% Cabernet Franc

Degré alcoolique : 13°

Clarendelle Pessac-Leognan

Noble Origin

The 2023 Vintage

After a relatively dry winter, a spell of unsettled weather set in, marked by thunderstorms at the very start of the growing season.

Spring was full of contrasts, with alternating periods of very mild and cooler conditions. Bud break occurred later on average, allowing most plots to be spared from frost in early April. The mild, wet spring significantly increased the threat of mildew in the vineyards throughout the season.

However, these conditions led to steady yet not too rapid vine growth. Flowering unfolded in late May/early June, in optimum dry conditions with no shot berries. The rest of summer saw high temperatures and rainstorms, supporting the growth of the berries until véraison (colour change).

The Indian summer in September and October once again favoured late ripening and ensured ideal harvest conditions.

In Pessac, ripening was very good for most of the grape varieties, since the berries showed lovely concentration, and were high in sugar and phenolic compounds. They were fresh, ripe and full of flavour.

Tasting notes

This wine is a beautiful deep, dark red colour with crimson highlights.

It starts out fairly discreet on the nose at this stage yet characteristic of the appellation, marked by dark fruit notes.

Swirling in the glass reveals subtle and complex aromas of red and black fruit at just the right level of ripeness. Licorice, smoky and slightly peppery hints of tobacco, come to the fore, mingled with roasted nuances.

The palate is remarkably sweet, elegant and complex. Distinctive oaky flavours delicately melt in the mouth, revealing notes of forest floor.

The velvety, silky texture is underpinned by beautiful acidity and a smooth and firm tannic structure.

A wide range of fruity aromas emerge, accompanied by toasty overtones and hints of vanilla.

All in all, a very well-balanced and complex wine with a long and delicious fruity finish.

Serving suggestions

Serving temperature: 18° - 20°C

We suggest you open and decant Clarendelle Pessac-Léognan one hour before serving it.

Grapes varieties

86% Cabernet Sauvignon

13% Merlot

1% Cabernet Franc

Alcohol by volume: 13%

