



Pomerol CLOS DU CLOCHER

Rødvin – fra BORDEAUX

TØR



Sagt & skrevet:

- "Et fabelagtigt terroir."
Robert Parker
- "Ekstraordinært spændende vine."
Vinum
- "Burde snappes hurtigt!"
Jancis Robinson
- "En meget god vin."
Stephen Brook,
THE COMPLETE BORDEAUX
- "Både markant og attraktiv."
Clive Coates,
THE WINES OF BORDEAUX
- "Prøv vinen – er blandt de bedste producenter."
Oz Clarke,
BORDEAUX
- "En opadstigende stjerne!"
Jane Anson,
THE WINE OPUS
- "Denne vin er helt klart på vej op!"
Jean-Marc Quarin,
QUARIN.COM

**Smuk, mørk,
med særdeles charmerende,
frugtrig aroma og stor krop
med silkeblød fylde
og betydelig elegance
– i stilen er Clos du Clocher
ikke ulig en stor Bourgogne**

Merlot (70%) & Cabernet Franc (30%)
– lagret på egefade (2/3 nye og 1/3 ét-års-fade)

Appellation: Pomerol

Ejer: Familien Bourotte-Audy

Ledelse: Jean-Baptiste Bourotte

Rådgivende oenolog: Michel Rolland og hans team

Miljøpolitik: Bæredygtig vinavl – forpligtet på global miljøpolitik

Vinmarker: 4,6 ha i to parceller

Beliggenhed: Plateau de Pomerol, 300 m syd for kirken

Jordbund: Lerede jorder med en undergrund af blåler (*crasse de fer*) og dyb grus

Plantetæthed: 6.000-8.000 vinstokke pr. ha, parcelbetinget

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 39 år

Markarbejde: Kemikaliefri ukrudtsbekæmpelse, trimning af løvet, grøn høst

Høstmetode: Manuel med sortering ved vibrerende bord

Vinifikation: Parcel for parcel, manuel *remontage*, gæring i 3-4 uger på små temperaturregulerede cement- og rustfri ståltanke, malolaktisk gæring på fade

Lagring: På egefade i 18 måneder – 2/3 nye og 1/3 et-års, 1 til 2 omstikninger

Produktion: 20.000 flasker årligt (godt 1.600 kasser), slotsaftappet

✓ **Velegnet til retter fra "la grande cuisine":
gåse- eller andelever, trøfler, rødt kød
(lamme- og oksekød), lyst kød (landkylling),
indmad og vildt samt oste
som blåskimmel og Camembert**

✓ **Bedst fra 3-4 år
til 12-15 år efter høst
– kan i store år lagre endnu længere**

✓ **Nydes ved 16-18 °C**



Clos du Clocher er beliggende i hjertet af Bordeaux-områdets mest celebre vindistrikt Pomerol – 300 m syd for kirken – blandt de bedste vinbrug i området og midt på det geologiske plateau, der er så rigt på den *crasse de fer*, som er medvirkende til at give Pomerol-vinene deres særlige karakter. Jean-Baptiste Audy grundlagde i begyndelsen af århundredet sit vinhandelshus i Libourne, og i 1924 købte han en vinejendom i Pomerol. Ved sammenlægningen af flere parceller blev denne ejendom i 1931 til Clos du Clocher. I dag er det Jean-Baptiste Audys oldebarn Jean-Baptiste Bourotte, der står for driften af vingården – og vinhuset.

Familien Bourotte-Audy har gjort sig store anstrengelser for at føre Clos du Clocher frem til at være en vin af første klasse. Store investeringer er gjort, specielt er der i 2013 bygget en helt ny hovedbygning med receptionslokaler og underjordisk vinkælder. Målet er, at Clos du Clocher skal blive en af de bedste vine i Pomerol. Således stammer "le grand vin", Clos du Clocher, nu udelukkende fra de bedst beliggende marker på plateauet i hjertet af Pomerol (4,6 ha). Desuden praktiseres en strikt politik til frembringelse af den højeste kvalitet: omhyggelig beskæring af vinstokkene, selektiv fjernelse af grønt løv, udtynding af druemængden ved grøn høst, manuel og hård udvælgelse af de fuldmodne druer gennem flere høstrunder – og en begrænsning af udbyttet til maksimalt 40 hl/ha.

Vinifikationen foregår i cementkar med temperaturkontrol og med langvarig gæring. Ultramoderne udstyr er med til at sikre optimale forhold ved vinifikationen. Den totale vinhøst lagrer på små fade af egetræ, hvoraf 2/3 udskiftes hvert år. Efter lagring i 18 måneder klares vinen, den filtreres let og aftappes på flaske på ejendommen. Vinfremstillingen er under stadig supervision af de mest legendariske navne indenfor vinrådgivning, nemlig oenologen Michel Rolland.

Clos du Clocher er one-of-a-kind, en insider-vin, der belønner dem, der leder efter originalitet og personlighed.

