



Clos du Clocher

Pomerol

Ejer: S.C. Clos du Clocher (Pierre Bourotte)
Kommune: Pomerol
Vinmarker: 4,3 ha i to parceller
Jordbund: Kalkholdig lerjord
Undergrund: Lette jernoxid-holdige aflejringer (crasse de fer)
Vinstokkenes gennemsnitsalder: 25 år
Plantetæthed: 6.000 vinstokke pr. ha
Druesorter: 80% Merlot og 20% Cabernet Franc
Høstmetode: Manuel
Høstudbytte: 40 hl/ha
Gæringsproces: 3 til 4 uger
Lagring: På egefade i 18-20 måneder (50% nye fade, 50% et-års fade)
Produktion: 21.000 til 23.000 flasker rød vin årligt (< 2.000 kasser), aftappet på slottet

Clos du Clocher er beliggende i hjertet af Bordeaux-områdets mest celebre vindistrikt Pomerol - 300 m syd for kirken - blandt de bedste vingårde 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.

Igennem mange år blev Clos du Clocher ledet af Jean-Baptiste Audys søn Jean Audy. I dag er det Jean Audys nevø Pierre Bourotte, der ejer og står for driften af vingården - og vinhuset.

Familien 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 siden begyndelsen af 1970'erne, blandt andet i udstyret til vinframstillingen og i opførelsen af en bygning beregnet for lagring af vinen på egetræsfade samt et hus med en meget smuk receptionssal til brug ved besøg af gæster og ved vinsmagninger.

Pierre Bourotte har videreført bestræbelserne - hans mål 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 (4,30 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 halvdelen udskiftes hvert år. Efter lagring i 18 måneder klares vinen, den filtreres let og aftappes på flaske på ejendommen. Vinframstillingen er under stadig kontrol af tidens varmeste navn indenfor vinrådgivning, nemlig oenologen Michel Rolland.

Clos du Clocher er medstifter af den eksklusive forening af vindyrkere *Cercle Rive Droite* (www.cerclerivedroite.com).

Château Monregard La Croix produceres efter samme strikte retningslinier af druer fra øvrige 1,50 ha vinmarker - her gennemsnitlig 9.000 flasker årligt (750 kasser) og i blandingsforholdet 90% Merlot og 10% Cabernet Franc.

1999 Clos du Clocher:

"Denne tætte, uigenomsigtige, blåligrøde Pomerol udviser forbausende kraftig tannin for årgangen, men der er masser af dybde til at imødegå denne næsten rustikke styrke. Den besidder en beundringsværdig struktur, storhed og koncentration - men kræver tålmodighed.

Pointvurdering (3/02): 87 af 100. Forventet modenhedsspænd: 2006-2014."

2000 Clos du Clocher:

"En af de største indsatser fra denne ejendom i mange år - Clos du Clocher i årgang 2000 udviser en stil, der minder om nogle af de store 1975 Pomerol'er ... kraftig tannin, tæt koncentration og masser af krop, såvel som potentiale. En dejlig, blød, overraskende forførende indsats - hedonistisk og kødfuld, med rigelig mængder af mokka og solbær-/kirsebærfrugt, hvortil kommer et strejf af karamel og kaffe. Denne fyldige, rige og smidige vin vil kandidere til en snes års lagring.

Pointvurdering (1/03): 90 af 100. Forventet modenhedsspænd: 2007-2020."

Robert M. Parker, Jr., BORDEAUX, 2003



Vinen fra Clos du Clocher har en smuk, mørk farve, en særdeles charmerende, frugtrig aroma og en stor krop med en silkeblød fylde og betydelig elegance - i stilen er Clos du Clocher ikke ulig en stor Bourgogne.

Velegnet til retter fra "la grande cuisine", f.eks. gåse- eller andelever, trøfler, rødt kød (lamme- og oksekød), lyst kød (landkylling), indmad og vildt samt oste som blåskimmeloste og camembert.

Bedst fra omkring 3-4 år til 12-15 år gammel - kan i gode år lagre endnu længere. **Serveringstemperatur** 16-18° C.