

LE MERLE BLANC DE  
CHÂTEAU CLARKE  
2019  
BORDEAUX BLANC



Le Château Clarke est l'une des rares propriétés du Médoc élaborant un vin blanc. Le Merle Blanc fait partie de l'histoire et du patrimoine du Château, puisqu'il existe depuis la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle (1898). Très apprécié et reconnu, il représenta jusqu'au quart de la production du Château. Le Baron Edmond avait à cœur de ressusciter cette tradition. Aujourd'hui, ce vin rare s'intègre à merveille dans l'esprit de la propriété.

**SURFACE DU VIGNOBLE :** 3 ha en blanc

**ASSEMBLAGE :** 70% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris, 10% Muscadelle, 10% Sémillon

**DEGRE ALCOOLIQUE :** 13%



#### LE VIGNOBLE

**SOL :** Argilo-calcaire

**AGE MOYEN :** 30 ans

**DENSITE DE PLANTATION :** 6 600 pieds/ha

**TAILLE :** Guyot double médocain

**CULTURE DU VIGNOBLE :** Enherbement entre les rangs

**VENDANGES :** manuelles

**DATE DES VENDANGES :** du 9/09/2019 au 18/09/2019

#### LE VIN

**VINIFICATION :** pressurage direct, débouillage à froid, fermentation et élevage sur lies  
Traitement des jus par gravité. Travail des vins par petits lots. Vinification adaptée à chaque petit lot. Thermorégulation automatique.

**ELEVAGE :** 30% en barriques neuves, 30% en fût d'un vin, le reste en cuves inox.

**DUREE DE L'ELEVAGE :** 6 mois.

**PRODUCTION ANNUELLE :** 18 000 bouteilles.

#### NOTE DE DEGUSTATION



Le Merle Blanc 2019 présente une robe jaune pâle, limpide, aux reflets verts.



Son nez est à la fois subtil et complexe, alliant à son côté minéral, des notes de fruits confits (coing) et de réglisse finement boisé.



En bouche l'attaque est ample, grasse, et rapidement soutenue par une belle acidité. L'équilibre se retrouve sur toute sa longueur et s'achève par une finale d'une grande onctuosité.



Garde assez courte, à déguster sans tarder sur la jeunesse et la fraîcheur.

#### ACCORD METS/VIN

*Pour accompagner poissons, fruits de mer, salades et viandes blanches.*

L'accord mets/vin de **Julien Gatillon**, Chef étoilé du restaurant « **Le 1920** » à Megève :  
*Tomates cocktail farcie à la buratina, condiments pestos.*

L'accord fromage d'**Alexandre Pons**, Chef sommelier du restaurant « **Le 1920** à Megève :  
*Fermier à la truffe du Périgord ou encore le Brie de Meaux Fermier AOP de la ferme des 30 Arpents.*

#### NOTES & COMMENTAIRES

**90 pts JANE ANSON DECANTER** 14/05/2020

**90 pts JAMES SUCKLING JAMES SUCKLING.COM** 05/05/2020