



*“A suivre d’urgence !” Jancis Robinson*

*“Un terroir fabuleux” Robert Parker*

*“Des vins extraordinairement racés”*

*Vinum*

**Appellation :** Pomerol

**Propriétaire :** Famille Bourotte-Audy

**Directeur :** Jean-Baptiste Bourotte

**Directeur technique :** Cécile Dupuis

**Œnologues-conseils :** Michel Rolland - Christian Veyry

**Situation géographique :** plateau de Pomerol, face à l'église

**Superficie :** 4,60 hectares des 5,90 que compte le vignoble

**Nature des sols :** sols argilo-limoneux sur sous-sols d'argiles bleues et de graves profondes

**Encépagement :** 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc

**Densité de plantation :** 6 000 à 8 000 pieds/ha selon les parcelles

**Age moyen des vignes :** 33 ans

**Taille :** guyot double et guyot simple

**Travail du sol :** entretien mécanique traditionnel, désherbage mécanique

**Travaux en vert :** effeuillages manuels en plusieurs passages, éclaircissements si besoin à véraison

**Vendanges :** à la main en petites cagettes ;

tri avant et après égrappage sur tables vibrantes

**Cuves :** en ciment thermo-régulées et de petites capacités

**Vinification :** parcellaire ; remontages manuels, cuvaisons d'environ un mois, pressoir pneumatique, fermentations malolactiques en barriques

**Élevage :** 18 mois en barriques de chêne français à grains fins (2/3 neuves, 1/3 vin). 1 à 2 soutirages par an en fonction de la dégustation

**Production :** 20 000 bouteilles annuelles



## CLOS DU CLOCHER / Pomerol

### *Naissance d'un classique*

Années 20, les épures précieuses de l'Art Déco revendiquent la simplicité, la géométrie. En écho à cette quête esthétique, Jean-Baptiste Audy rencontre son grand terroir, au cœur du plateau de Pomerol. Un "jardin merveilleux" ceint de murets, l'église en arrière-plan : le Clos du Clocher est né, futur classique de l'appellation.

### *Fidèle à ses racines*

Ici pas d'extravagance ni d'ornements superflus mais l'indépendance d'un style affirmé et unique. La vigne est fidèle à l'esprit qui l'a plantée et à la terre qui la porte. De l'argile bleue si rare qui les nourrit et les contraint à la fois, les vignes puisent leur force et leur personnalité : profondeur, velours, épure et élégance.

### *Laisser du temps au temps*

Rigueur et discrétion des arômes les premières années, originalité et force de caractère ensuite. Fruits noirs, violette, truffe... Expressions du merlot roi de Pomerol, bien sûr... mais aussi, épices, menthol ou tabac, et toute la fraîcheur et la subtilité de vieux cabernets francs. Loin des modes immédiates, le Clos du Cocher suit une route tracée d'éternité.

**AUTRES VINS DE LA FAMILLE :** Pomerol : Château Bonalgue, Château Monregard La Croix, Château Burgrave, Château Beausejour de Bonalgue / Lalande de Pomerol : Château Les Hauts-Conseillants, Château Les Hautes-Tuileries Lussac Saint-Emilion : Château du Courlat, Château Les Echevins