



EDMOND  
DE ROTHSCHILD  
HERITAGE

WINES · HOSPITALITY · NATURE

# Château Clarke

## Listrac-Médoc



1 8 7 1

# KRESSMANN

GRANDS VINS DE BORDEAUX



Fabrice Darmaillacq

À u début des années 70, **Edmond de Rothschild** alors déjà actionnaire de Château Lafite-Rothschild, souhaite acquérir un autre domaine dans le Médoc. Le Baron a le coup de cœur pour une **propriété atypique, le Château Clarke** : un domaine chargé d'histoire, acquis en 1771 par Tobie Clarke qui lui donne son nom et très reconnu au début du XX<sup>ème</sup> pour la qualité de ses vins. Puis d'héritages successifs en vente, la propriété tombe peu à peu dans l'oubli avant **l'achat en 1973 par le Baron Edmond de Rothschild qui marque l'acte fondateur de sa Compagnie Vinicole.**

De profonds travaux sont alors lancés pour ressusciter le domaine. Le vignoble est redessiné, les vignes existantes sont intégralement arrachées et replantées. Le terroir, situé au centre du plateau calcaire, se révèle très propice à la culture du Merlot, dans une région où traditionnellement le Cabernet Sauvignon est roi. **Avec ses 70% de Merlot, le Château Clarke s'affirme comme le grand assemblage atypique du Médoc.**

**En 1998, Benjamin de Rothschild reprend la suite de son père.** Il lance une nouvelle phase d'investissement, avec la rénovation du cuvier, et fait appel à l'expertise de l'œnologue Michel Rolland.

**Membre de l'Union des Grands Crus, Château Clarke est aujourd'hui l'icône de son appellation.** Riche, mûr et concentré, son vin est le fruit d'un travail de haute précision : une sélection de **parcelles à faibles rendements vendangées manuellement** et minutieusement triées, un élevage **pour l'essentiel en barriques neuves** durant 14 à 18 mois.

**Depuis 2007, la distribution exclusive France du Château Clarke est confiée à la Maison Kressmann.**



**SUPERFICIE DU VIGNOBLE :** 55 hectares

**ENCÉPAGEMENT :** 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

**TERROIR :** au centre du plateau calcaire (forte proportion d'argilo-calcaire)

**ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE :** 30 ans

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 6 600 pieds/hectare

**MODE DE CULTURE :** traditionnel, enherbement entre les rangs, taille en Guyot double

**VENDANGES :** manuelles et acheminées en cogettes, les raisins sont triés sur tapis au chai et encuvés par simple gravité

**VINIFICATION :** parcellaire en cuves bois de petite taille

**ÉLEVAGE :** 14 à 18 mois, pour l'essentiel en barriques neuves

### NOTE DE DÉGUSTATION :

« Belle robe pourpre intense aux reflets violines, le nez est dominé par des notes de fruits frais associées aux épices, à la vanille et au cacao. L'attaque est ample et ronde. Les tanins denses sont accompagnés d'une acidité naturelle qui apporte vivacité et fraîcheur. La finale est longue et fruitée. »

**KRESSMANN**  
GRANDS VINS DE BORDEAUX