

Château La Clotte-Cazalis (Sauternes AOC)



10, place du Général-de-Gaulle - 33640 Portets

Tél. : 06 08 81 46 09 - Fax : 05 56 67 54 27

Contacts : Bernadette et Marie-Pierre Lacoste

contact@lACLotte.com - www.lACLotte.com

Superficie : 5 ha • Encépagement : 90 % sémillon, 10 % sauvignon • Âge des vignes : 75 ans • Densité : 7 500 pieds/ha
• Sol : graveleux et argilo-calcaire



Millésime	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Moyenne	Prog. annuelle
Note sur 100								86	86	87	85	88	88	86		90	89	87,2	0,39
Note sur 20								15	15	15,25	14,5	15,5	15,75	15		16,5	16	15,4	0,15
À boire après								2004	2005	2006	2007	2008	2010	2010		2012	2012		
À boire avant								2015	2012	2030	2015	2040	2026	2020		2040	2030		
Prix TTC								28 €								28 €			
Classement	174 sur les 329 crus de ce guide																		

NB : Chaque note représente la moyenne des notes de dégustation, le prix est le prix moyen en euros TTC en juin 2011 (source Winedecider). La progression correspond à l'augmentation annuelle moyenne de la note calculée sur 17 millésimes.

Ce petit cru de Barsac produit un vin liquoreux délicatement parfumé, très raffiné et naturellement concentré par l'effet de la pourriture noble. Le travail est méticuleux et le rendement bas comme dans les crus classés (15 hectolitres à l'hectare). 90 % de sémillon planté sur le calcaire et la présence de raisins botrytisés donnent un rendu succulent en bouche. Même les millésimes plus passerillés, tel le 2003, jouissent d'un goût fin dans laquelle la poire fraîche ou rôtie domine. La Clotte-Cazalis est un vin de gastronomie subtil et incrachable, qui suscite beaucoup de plaisir dès l'apéritif. Très bon rapport qualité/prix en achat en primeur à la propriété.

2010 Le cru présente cette année un vin au nez très fruité, frais, pur et profond. En bouche, il apparaît très dense et plus riche que je ne le pensais, tout en restant fondant. Cette richesse va s'affiner avec l'élevage. Très belle longueur. Un succès !

2009 Couleur jaune-vert. Superbe nez fin, fruité et très botrytisé. Notes complexes d'ananas, de poire et de raisin sec. Bouche magique, au toucher ultraraffiné, au corps fondant. La grâce de Barsac est là ! Très fruité, aérien et rôti, le vin s'achève sur une belle longueur et se montre totalement impossible à cracher. Profitez-en bien et n'oubliez pas les magnums.

2008 Non goûté.

2007 Couleur jaune doré. Nez pur, fin, fruité et subtil. Bouche à la fois aérienne et rôtie en finale, évoluant sur une saveur de poire. Finale nuancée et longue. Du plaisir.

2006 Ce millésime est l'un des plus corpulents du cru, tout en restant fondant, très fruité et assez aérien. Il s'achève sur des notes de fruits blancs très appétentes.

2005 C'est un vin qui se suce comme un bonbon. Il sent les fruits, les fleurs, les raisins confits. La bouche rappelle la grâce des meilleurs sémillons. La résistance à l'air de cette bouteille est formidable. Le vin s'achève finement rôti et totalement incrachable. On peut le goûter.

2004 Le vin le plus faible de la série. Il montre de la dilution en milieu de bouche et sa finale est simple.

2003 Sur ce millésime, l'écart entre la demi-bouteille et la bouteille est important. La demi-bouteille est déjà fort évoluée. Dans la bouteille, le vin garde une très belle fraîcheur. Couleur déjà dorée, nez très parfumé. Bouche au toucher délicat, un brin molle, délicatement confite, mais aussi très aromatique. Vous comparerez avec délice la note plus rôtie et plus botrytisée du 2005 *versus* celle plus passerillée du 2003.

2002 La qualité de ce vin me rappelle les plus belles réussites de ce millésime à Sauternes que sont Yquem et Nairac. Il sent la poire au nez comme en bouche. La pureté de la saveur associée à la minutie de la texture le rend chavirant. Je l'ai gardé trois semaines au réfrigérateur, bouteille ouverte, sans une once d'oxydation.

2001 Comme souvent sur les 2001, il y a dans ce millésime une note de safran qui témoigne d'un botrytis vendangé sur le tard. Le vin est crémeux au nez, assez fondant en bouche, avec des notes de mirabelle.