Clos de May, Haut-Médoc



C'est un tout petit clos de 1.6 Ha qui fut classé Cru Bouregois. Sa rondeur provient de son cépage unique : le merlot. Sa structure, quant à elle, vient de son terroir de Macau (Margaux) et sa complexité naît de son élevage en fûts (12 mois dont 20% de boi neuf).

Origine: Ce clos d'un seul bloc est situé à la sortie du bourg de Macau ce château dont il ne reste que le colombier fut classé Cru Bourgeois depuis 1932. Aujourd'hui il s'agit de 1,6 hectare planté exclusivement de Merlot à une densité de 6 500 pieds par hectare. son un terroir unique est composé de graves garonnaises fines reposant sur de l'argile bleue. Le domaine est certifié HVE 3 et en pratique il s'agit d'une viticulture durable avec un suivi méticuleux de la vigne, incluant l'utilisation de stations météo et de modélisation des maladies. Les vendanges sont effectuées manuellement, avec un contrôle rigoureux de la maturité des baies pour chaque parcelle.

Encépagement: 100% merlot

Vinification: La vinification débute par une sélection parcellaire minutieuse et un tri des baies, suivis d'un égrappage total. Le moût fermente ensuite en cuves inox thermo-régulées, avec une température contrôlée autour de 28°C. Trois remontages quotidiens sont effectués pour extraire les arômes, et un à trois soutirages sont réalisés selon la dégustation. Le vin subit un collage à l'albumine d'œuf après un essai préalable, et une cuvaison prolongée pour développer sa structure et ses saveurs.

Dégustation: Le nez dévoile des arômes de prunes et de cassis avec des notes d'épices un soupçon de cuir. Il n'est pas trop tanique mais bien équilibrée et d'une longue finale.

Potentiel de garde: 12-15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Délicieux en alliance avec de l'agneau.

- Pintadeau rôti, flambé à l Armagnac
- ...