



# Château Clarke

Baron

Edmond de Rothschild

Listrac – Médoc

In 1973 besluit Edmond de Rothschild, destijds al miljardair en een van de rijkste onder de Rothschild's, het totaal vervallen **Château Clarke**, waar **niemand een centime voor zou geven**, aan te kopen.

Zijn vrouw, Barones Nadine de Rothschild verklaarde later: "mijn man had ook de mogelijkheid Château Margaux (Premier Grand Cru Classé) te kopen maar zag er vanaf omdat zijn familie al genoeg Premier Crus (2 van de 5) in handen had en hij de band met neven en nichten niet wilde verstoren". Nee, hij beleefde het meeste plezier om iets uit niets op te bouwen, de reputatie van Clarke uit de 18<sup>e</sup> eeuw weer in ere te herstellen en hoge kwaliteit beschikbaar te maken voor een zo breed mogelijk publiek.

De nog originele en huidige oppervlakte van de wijngaard van Clarke omvat 54 ha. De klei- en kalkrijke bodem die voor een goede natuurlijke afwatering zorgt, is beplant met 48% Cabernet sauvignon, 42% Merlot, 8% Cabernet Franc en 2% Petit Verdot. Door de relatief hoge ligging en een microklimaat met vaak een verfrissende wind rijpen de druiven hier **langzaam en evenwichtig**. Dat is vooral belangrijk voor de vroeg rijpende Merlot die men meer aan de rechteroever van de Gironde tegenkomt dan hier. Op Clarke geeft hij dan ook een uitzonderlijk hoge kwaliteit.

Internationaal geniet Clarke in eerste instantie hoge waardering voor zijn Cru Bourgeois Listrac-Médoc, een diepkleurige en extract rijke rode wijn. De Rosé die men op Clarke maakt wordt met dezelfde filosofie geproduceerd. Omdat rosé de kleur en een deel van haar smaak dankt aan de inweking van de schillen op de most is het niet eenvoudig om een kleurrijke wijn te krijgen met enerzijds veel smaak en anderzijds een zekere finesse. Le rosé de Clarke heeft deze eigenschappen, finesse en elegantie naast een hoog smaakgehalte wel en behoort mede daardoor tot de meest interessante rosé die Bordeaux rijk is.



## Le Rosé de Clarke Bordeaux



Wordt geproduceerd van 100% Cabernet Sauvignon druiven die afkomstig zijn van speciaal daarvoor geselecteerde percelen. Deze rosé de Saignée, zoals men het proces noemt, wordt verkregen door inweking van de schillen op de most in Inox tanks gedurende 12-15 uur (afhankelijk van het oogstjaar). Zodra de kleur voldoende aanwezig is laat men de most aflopen ("bloeden") en wordt deze als witte wijn verder vergist. Clarke heeft een mooie dikke fruit neus (framboos, aardbei, bramen) zonder overdreven te zijn. De wijn is door het hoge smaakgehalte, mondvollend met sap maar ook met voldoende structuur, zuren en wat aardse tonen. Een serieuze wijn en een uitstekende begeleider in zowel zomer als winter van zeevruchten, kalkoen, gegrild varkensvlees, pasta's en gekruide kipgerechten. Bewaren tot 2-3 jaar na de oogst.

