

CHÂTEAU LA CLOTTE

SAINT-ÉMILION



Une maison vigneronne taillée dans le coteau de Saint-Émilion

Acquis en 2014 par la famille Vauthier, La Clotte est un vignoble de quatre hectares adossé au coteau sud des remparts de Saint-Émilion. Loin d'un château traditionnel, « Clotte » désigne un ancien habitat troglodyte de vigneron, creusé dans le roc vif du village : un abri où vie, travail et vin ne font qu'un. Le chai est aménagé dans les carrières souterraines, où la vinification et l'élevage se font dans le terroir même, naturellement frais, humide et stable. Juste au-dessus, les terrasses exposées plein sud portent les raisins à maturité. Le vin naît de cet écart : une volupté naturelle tenue par une tension minérale et saline.

LE MILLÉSIME 2025. Sur les terrasses sud de La Clotte, les conditions chaudes et sèches du millésime ont particulièrement favorisé la concentration des jus.

La vendange a été fractionnée avec certaines parcelles ramassées en trois passages, pour atteindre un degré de précision jusqu'ici réservé à Ausone. Deux jeunes parcelles de merlot et de cabernet franc exposées nord-ouest apportent un surcroît de tension au caractère suave et radieux de La Clotte.

>>> Voluptueux – Ciselé – Salin.

A vigneron's dwelling carved into the Saint-Émilion hillside

Acquired in 2014 by the Vauthier family, La Clotte is a four-hectare vineyard set against the southern escarpment of Saint-Émilion's ramparts. Far from being a traditional château, 'Clotte' refers to an ancient vigneron's cave dwelling, carved into the living rock of the village—a shelter where life, work and wine are one. The winery is built into the quarries beneath the village, with vinification and ageing taking place in the terroir itself, naturally cool, humid and stable. Directly above, the south-facing terraces bring the grapes to full ripeness. The wine is born from this tension: a natural plushness, held in check by limestone freshness and a signature saline minerality.

2025 VINTAGE. On La Clotte's south-facing terraces, the warm, dry conditions of the vintage particularly favoured concentration. The harvest was fractioned, with certain parcels picked in up to three passes, to achieve a degree of precision previously reserved only for Ausone. Two young north-west-exposed Merlot and Cabernet Franc plots bring tension to the plush, radiant character of La Clotte.

>>> Plush – Chiselled – Saline.



CHÂTEAU LA CLOTTE

SAINT-ÉMILION



Fiche technique 2025

SITUATION : terrasses exposées sud et nord-ouest à l'entrée sud du village.

SOLS : argilo-calcaires.

SUPERFICIE : 4 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans.

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 000 pieds/ha.

DATES DE VENDANGES :

Merlot : 8, 10, 12 et 15 septembre.

Cabernet franc : 18 septembre.

CULTURE ET VINIFICATION :

vendange manuelle en cagettes avec tri densimétrique. Vinifications parcellaires, pigeages manuels suivis d'une macération douce par marc immergé en cuves inox.

ÉLEVAGE : 18 mois en barriques neuves dans les carrières souterraines.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 85% merlot, 15% cabernet franc.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE : Thierry Lézin / David Jean-Jean.

2025 technical sheet

LOCATION: terraced hillside exposed south and northwest at the southern entrance to the village of Saint-Émilion.

SOILS: clay-limestone.

PLANTED VINEYARD AREA: 4 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 40 years.

PLANTING DENSITY: 6,000 vines/ha.

HARVEST DATES:

Merlot: 8, 10, 12 and 15 September.

Cabernet Franc: 18 September.

VITICULTURE AND WINEMAKING:

manual harvesting with density sorting. Plot-by-plot vinification, manual punching down followed by gentle maceration with a submerged cap in stainless-steel tanks.

AGING: 18 months in new barrels in underground quarries.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER: Thierry Lézin / David Jean-Jean.

DÉGUSTATION. La robe violine est intense et lumineuse. Le nez déploie de généreux petits fruits rouges avec une pureté aromatique remarquable. La bouche est suave et enveloppante, portée par des tanins soyeux et une belle énergie. La finale, ciselée et gourmande, s'achève sur une légère touche saline.

TASTING. Intense, bright purple in colour. The nose unfolds with luscious red berry fruits and remarkable aromatic purity. The palate is smooth and enveloping, carried by silky tannins and vibrant energy. The finish is chiselled, with a gentle sweet and saline character.