



CHATEAU
CLERC MILON
GRAND CRU CLASSE
PAUILLAC



CHATEAU
CLERC MILON

GRAND CRU CLASSE

PAUILLAC

CHÂTEAU CLERC MILON

L'INTERPRÉTATION MODERNE D'UN GRAND CRU

ACQUIS EN 1970 PAR LE BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, CHÂTEAU CLERC MILON S'INSCRIT COMME UNE RÉFÉRENCE MODERNE DE L'ÉLÉGANCE DES GRANDS VINS DU MÉDOC ET DE L'APPELLATION PAUILLAC. LE TRAVAIL ENTREPRIS DEPUIS PLUS DE 50 ANS PAR LA FAMILLE ROTHSCHILD ET LES ÉQUIPES AU SEIN DE CETTE PROPRIÉTÉ À L'HISTOIRE RICHE, A PERMIS DE LUI REDONNER UNE PLACE PRIVILÉGIÉE AU SEIN DES GRANDS CRUS CLASSÉS ET DE RÉVÉLER TOUT LE POTENTIEL DE CE VIGNOBLE IMPLANTÉ SUR DES TERROIRS EXCEPTIONNELS. LE CRU A SU SE RÉINVENTER ET PROPOSE AUJOURD'HUI DES VINS D'UNE GRANDE PRÉCISION À LA PERSONNALITÉ LUMINEUSE, UNIQUE ET AFFIRMÉE.

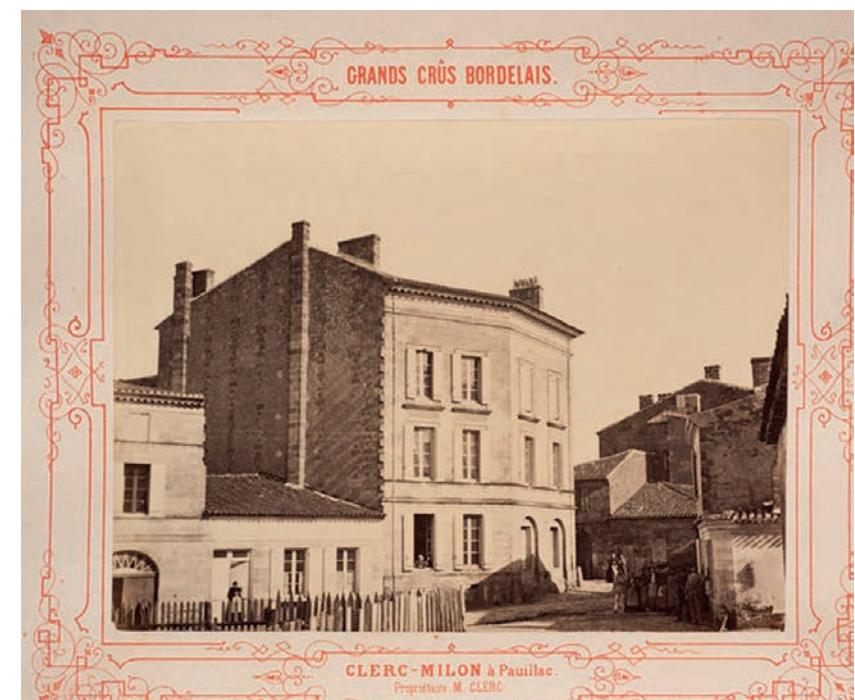


Moi, Clerc Milon

*Ami, compte deux mots, les deux mots de mon nom :
C'est le nom d'un grand vin. Connais-tu Clerc Milon ?
Ma croupe et mon vallon, qu'un seul regard embrasse,
Mon temple en bois d'ipé, mon chai et ma terrasse,
Conçus par Peduzzi, voulus par Philippine...
Qu'on visite ou déguste, ou déjeune ou qu'on dîne,
Chacun vient en ami, part sur un au revoir :
A trois pas de Mouton je veux t'y recevoir !*

LA RÉVÉLATION D'UN GRAND CRU

A L'AUBE DE LA RÉVOLUTION FRANÇAISE, LE FUTUR VIGNOBLE DE CHÂTEAU CLERC MILON EST LIÉ AUX SEIGNEURIES DE LAFITE ET MOUTON, QUI DONNERONT LES DEUX CÉLÈBRES PREMIERS CRUS CLASSÉS APPARTENANT À DEUX BRANCHES DISTINCTES DE LA FAMILLE ROTHSCHILD.



Clerc Milon vers 1867 - reproduction Adrienne Barroche - Auteur Alfred Danflou copyright Région Nouvelle Aquitaine Inventaire Général du patrimoine culturel - Conseil départemental de la Gironde

Il tient son nom de ses propriétaires historiques, la famille Clerc, qui l'acquiert après la Révolution française, alors qu'il est vendu comme bien national. En 1850, les Clerc décident de lui adjoindre le nom du hameau de Pauillac voisin, Milon, le château prend alors sa dénomination actuelle.

Quelques années plus tard, il fait naturellement partie des crus retenus dans le **CLASSEMENT DES GRANDS CRUS DU MÉDOC ET DE SAUTERNES DE 1855**, preuve de la notoriété qui est alors la sienne.

En 1882, une grande partie du domaine devient la propriété de la famille Mondon, qui, à son tour, ajoute son nom à celui du château. Le vin est alors commercialisé sous l'étiquette Château Clerc Milon-Mondon. Au fil des successions, le domaine connaît de nombreux propriétaires. En 1960, Maître Jacques Vialard, notaire à Pauillac, hérite du vignoble qui manque alors grandement d'entretien.

En 1970, le baron Philippe de Rothschild, guidé par sa connaissance des grands terroirs, desquels naissent de grands vins, achète Château Clerc Milon.

Il entreprend de mettre en valeur sa personnalité unique et de lui donner une position particulière parmi les Grands Crus Classés.

A cette période, comme beaucoup de crus du Bordelais, le vin ne bénéficie plus de sa réputation qualitative d'antan. Le Baron estime pourtant qu'il mérite d'être « en bonne place » aux côtés de Château Mouton Rothschild et de Château d'Armailhac, les autres propriétés pauillacaises de la Famille. Il engage aussitôt la rénovation du vignoble.

« J'ai su qu'il fallait construire une maison pour Clerc Milon, pour qu'il ait sa personnalité »

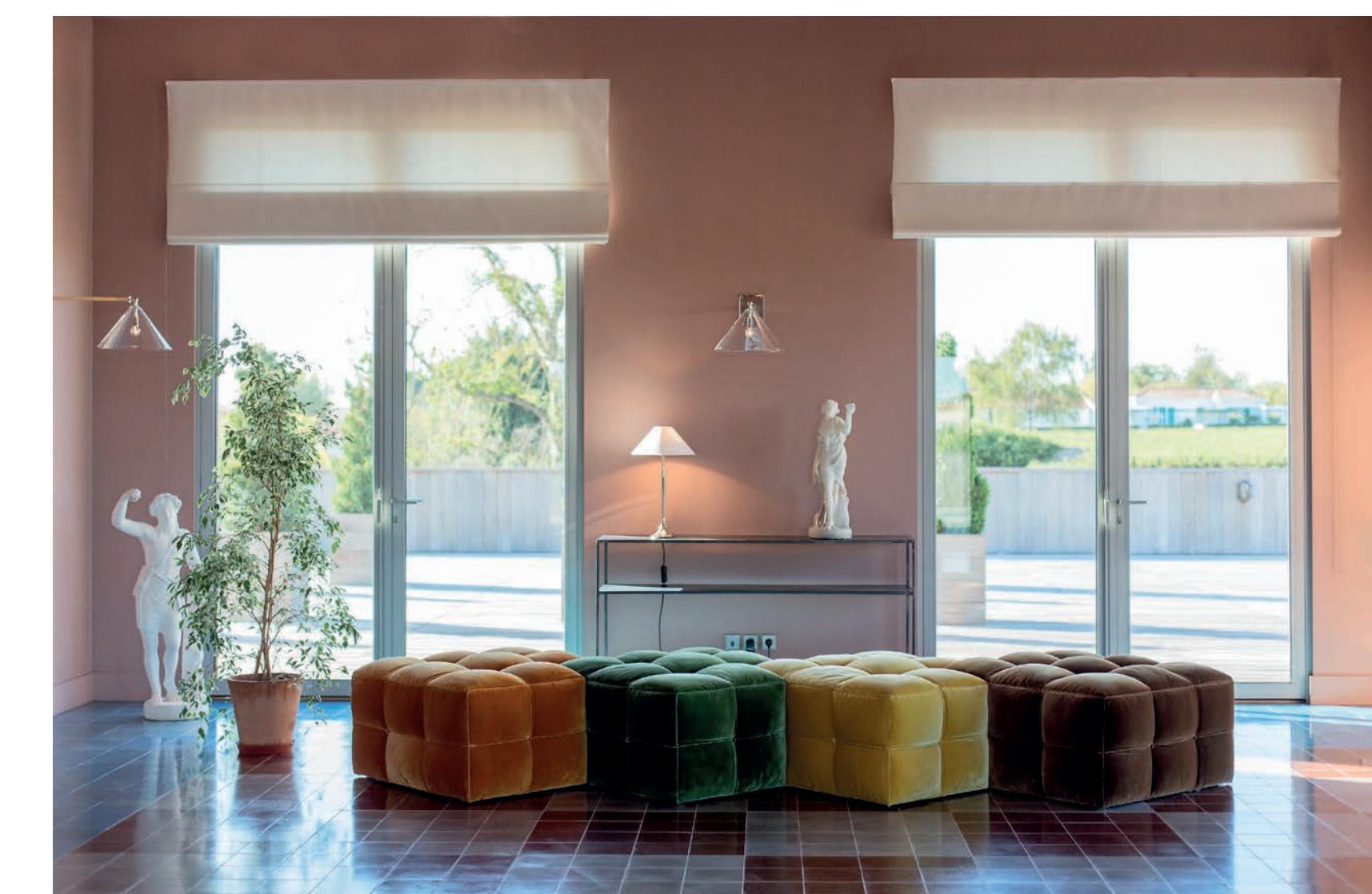
Baronne Philippine de Rothschild lors de l'inauguration de Château Clerc Milon.

En 1988, à la disparition du baron Philippe, sa fille, la baronne Philippine de Rothschild, lui succède à la tête des différentes propriétés familiales. A Château Clerc Milon qui a alors retrouvé son rang auprès des amateurs, elle poursuit avec détermination le travail engagé par son père.

Au début des années 2000, après plusieurs années consacrées à la restauration du vignoble, elle décide d'équiper la propriété d'un outil technique à la mesure des objectifs qualitatifs qu'elle s'est fixés. Ainsi, **en 2007, un nouveau cuvier est inauguré**.

Elle souhaite également doter la propriété d'un « château », au sens de demeure d'habitation, et décide d'enraciner résolument ce cru dans son époque. Elle confie l'ensemble du projet au duo Bernard Mazières (architecte) et Richard Peduzzi (scénographe) sur lequel elle s'appuiera également pour la rénovation du cuvier de Château Mouton Rothschild en 2012. En 2011, la maison de village d'origine laisse place à un **ensemble**

architectural moderne, de près de 3 600 mètres carrés. Ce bâtiment rectangulaire couvert d'un bardage en bois s'entoure d'une grande terrasse s'ouvrant sur les vignes. **SA HAUTE SILHOUETTE CONTEMPORAINE ET SON FRONTON ALTIER LUI DONNENT TOUT LE CARACTÈRE D'UNE PROPRIÉTÉ DÉFINITIVEMENT ANCRÉE DANS LA MODERNITÉ.**



La baronne fait de Château Clerc Milon **UN AMBASSADEUR DE L'ART DE RECEVOIR**. Une vaste salle de réception pourvue de larges baies vitrées communiquant avec l'impressionnante terrasse, offre une perspective unique sur le vignoble. Une salle à manger attenante permet d'accueillir déjeuners et dîners plus intimes dans un décor

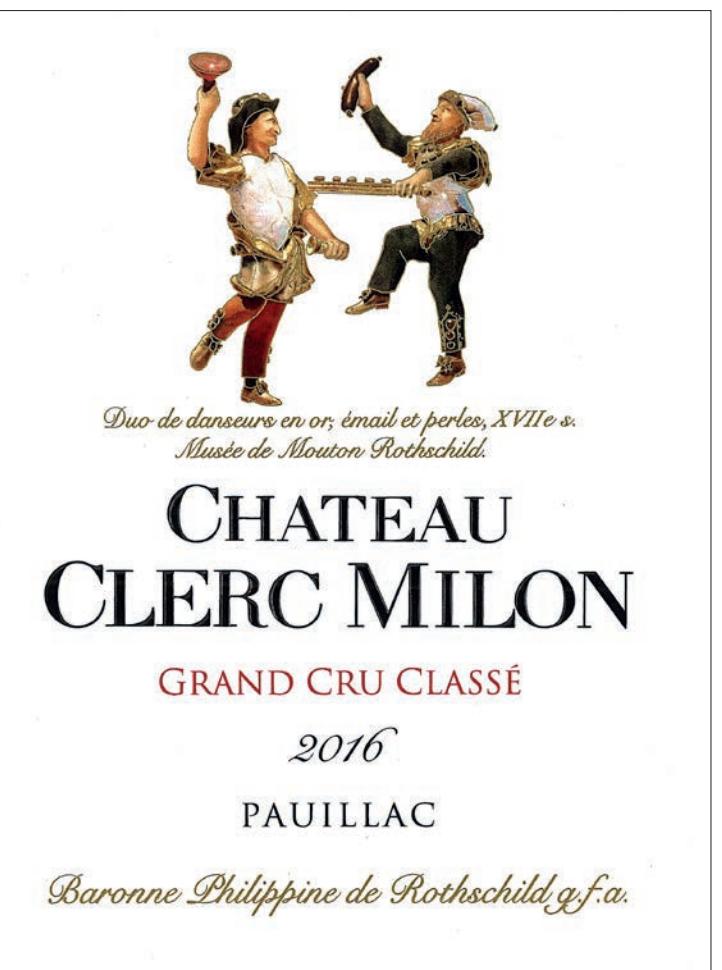
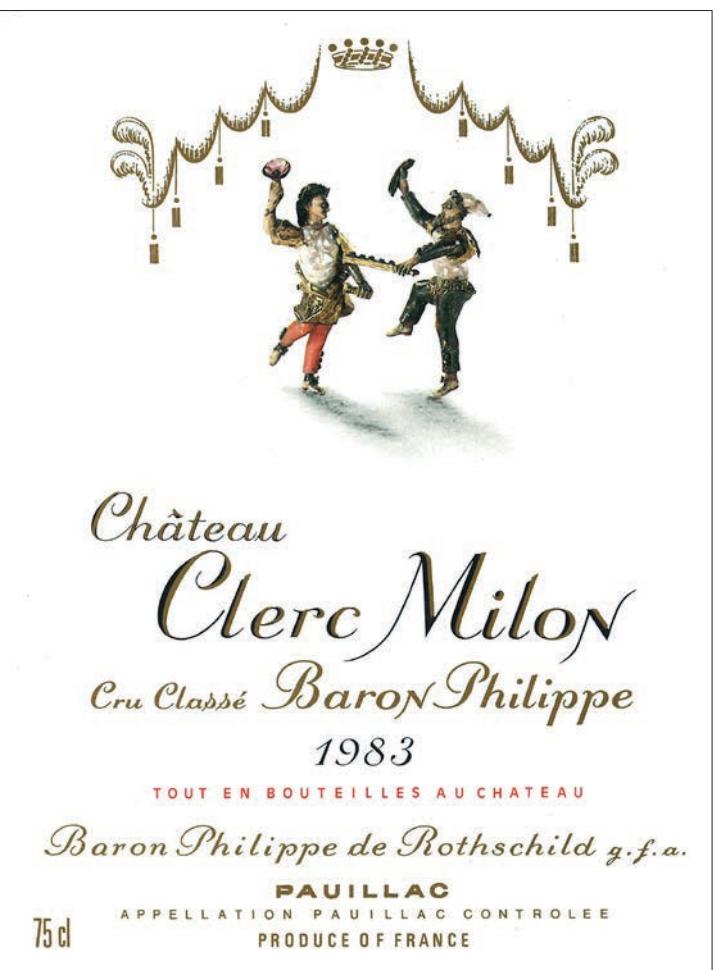
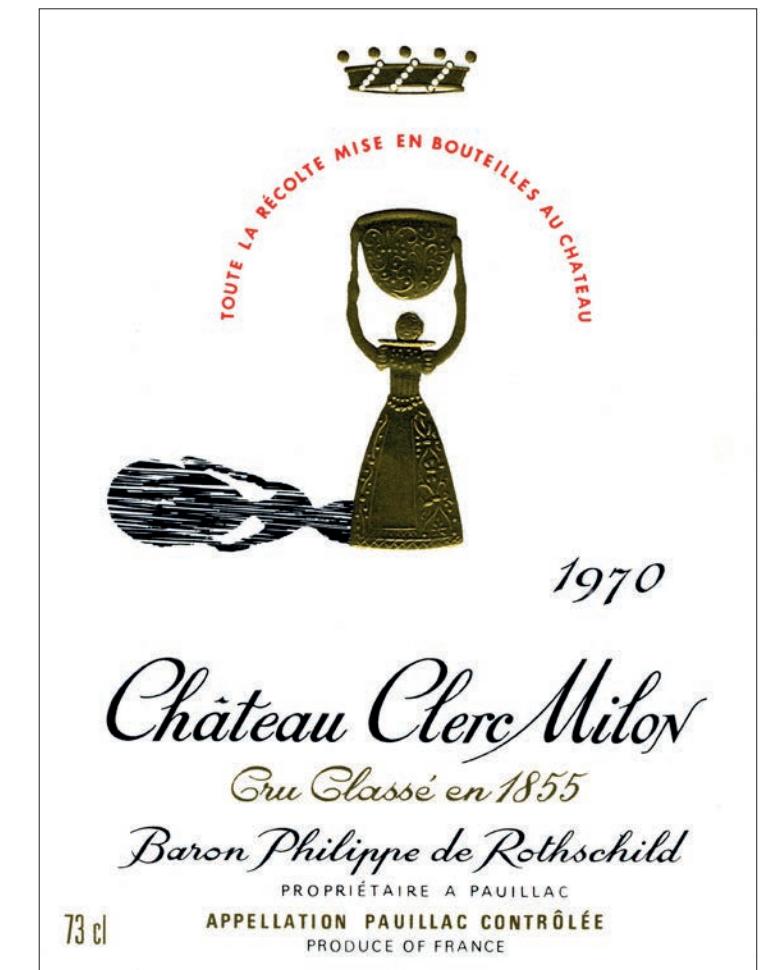
illustrant l'attrait de la Famille pour les objets d'art d'Extrême-Orient. De subtils détails viennent orner les différentes parties du château dans une scénographie raffinée, comme le grand escalier conduisant au chai à barriques semi-enterré ou les pièces de bois en damier qui viennent habiller les murs de ce dernier.



Philippe Sereys de Rothschild, Camille Sereys de Rothschild et Julien de Beaumarchais de Rothschild

Au décès de la baronne Philippine de Rothschild en 2014, ses trois enfants, **Camille et Philippe Sereys de Rothschild et Julien de Beaumarchais de Rothschild** prennent sa suite et, à leur tour, **continuent de développer Château Clerc Milon avec le même dynamisme et la même volonté de modernité.**

Forts de cet esprit novateur, caractéristique de la famille Rothschild, ils décident, par exemple, de proposer aux visiteurs un hologramme qui retrace l'évolution de l'étiquette de la propriété et qui célèbre la danse.



L'ÉTIQUETTE est en effet un élément constitutif de la personnalité du cru. Lors de l'acquisition de la propriété, le baron Philippe l'illustre par la reproduction d'une coupe de mariage en vermeil, nommée **Jungfraubecher**, pièce d'orfèvrerie allemande du XVII^e siècle faisant partie de la collection privée exposée au musée du Vin dans l'Art de Château Mouton Rothschild.

Depuis 1983, lui a succédé un **DUO DE DANSEURS** qui reproduit à son tour une autre pièce de ce musée : une miniature en or, émail et perles ayant appartenu à l'impératrice Catherine II de Russie et inspirée des personnages de la Comedia dell'Arte.

La baronne Philippine choisit cet objet car il reflète sa passion pour les arts de la scène et plus particulièrement le théâtre dont elle fit sa première carrière au sein notamment de la Comédie Française.

Plus que jamais cette étiquette incarne Château Clerc Milon, « les deux danseurs », étant même devenu le surnom du cru sur de nombreux marchés étrangers !



Ces dernières années, toujours sous l'impulsion des propriétaires actuels, les aménagements au sein de la propriété se poursuivent au niveau de ses extérieurs. Château Clerc Milon accueille **UN JARDIN** composé d'essences locales variées qui viennent accompagner et mettre en valeur des arbres centenaires.

De plus, en 2021, un potager en permaculture est installé. On y cultive plusieurs variétés de légumes anciens, mais aussi des petits fruits et des plantes aromatiques. La récolte est utilisée par les chefs officiant dans les cuisines des propriétés. Ce potager permet également le recyclage des déchets verts sous forme de compost. Six ruches hébergeant des abeilles noires des Landes, une espèce locale, ont également été installées en partenariat avec un apiculteur de la région, ainsi que des nichoirs pour les oiseaux.



UN TERROIR UNIQUE

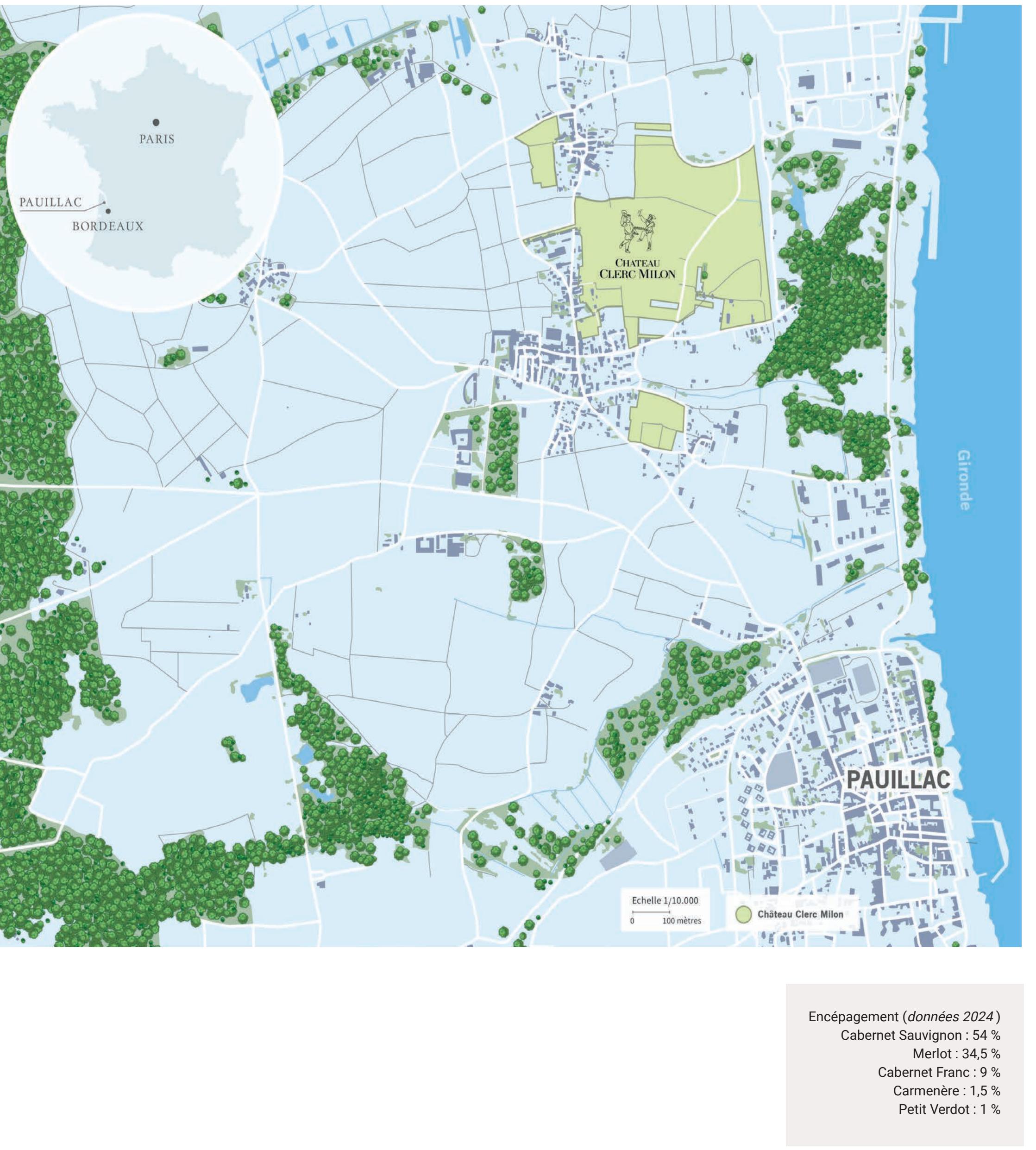
CHÂTEAU CLERC MILON EST UN VIGNOBLE À L'EMPLACEMENT UNIQUE :
41 HECTARES, D'UN SEUL TENANT, QUI JOUXTENT DEUX PREMIERS CRUS
CLASSÉS ET SE CONCENTRENT PRINCIPALEMENT SUR LA BELLE CROUTE
DE MOUSSET QUI SURPLOMBE LA GIRONDE.



Ce relief naturel façonné par le temps forme une terrasse de graves et sables éoliens déposés il y a plus de 35 000 ans. Riche en galets, elle repose sur un socle argilo-calcaire qui affleure dans la partie Est de la propriété. Cette mosaïque de sols, dont la trame de graves reste le point central, est parfaitement adaptée à la culture des différents cépages traditionnels de la région.

Le Cabernet Sauvignon trouve dans les parcelles de graves profondes un terroir de choix pour exprimer son caractère subtil. Le Cabernet Franc, présent en proportion importante pour le Médoc, bénéficie des sols les plus riches en calcaire de la partie Est, et produit des raisins particulièrement qualitatifs.

Le Merlot est implanté sur la pente de la croupe, au cœur de la propriété, sur un sol plus riche en argiles : son terroir de prédilection.



Cette proximité de la Gironde associée au relief du vignoble crée une topographie et un microclimat uniques. L'ESTUAIRE et ses entrées maritimes tempèrent les variations de températures et protègent le vignoble des périodes de chaleur ou de froid extrêmes. C'est cette configuration qui régule à la fois l'air et l'humidité et rend ce microclimat si favorable. La légère pente, le point culminant est situé à 23 mètres et le plus bas à 7 mètres d'altitude, et les sillons présents sur la croupe favorisent un drainage naturel et l'ensoleillement des parcelles. L'exposition Sud/Sud-Est vient renforcer cet effet protecteur, et est idéal pour la maturation des raisins.

Depuis 50 ans, le travail continu mené par les équipes de Château Clerc Milon permet de mieux appréhender ce terroir unique et sa diversité, et ainsi de poursuivre la recherche de la meilleure adéquation sols/cépages pour chaque parcelle, afin de révéler tout le potentiel du cru.

Ce vignoble, constitué pour une grande partie de parcelles plantées au début du XX^e siècle, offre un patrimoine génétique singulier. Château Clerc Milon a également la particularité de posséder **l'une des plus anciennes parcelles de Carmenère du vignoble bordelais. Plantée en 1948**, elle a représenté pendant longtemps une proportion importante de la Carmenère conservée dans la région.



UN CUVIER ET UN CHAI SUR MESURE

CHÂTEAU CLERC MILON A LA PARTICULARITÉ DE SE SITUER AU CŒUR DU VILLAGE DU POUYLET. LORSQUE LES ARCHITECTES ET LA BARONNE PHILIPPINE TRAVAILLENT À IMAGINER L'ÉDIFICE, LA VOLONTÉ EST DE MARIER TECHNIQUE ET RÉCEPTIF, TOUT EN OPTIMISANT L'ESPACE, AVEC L'IDÉE DIRECTRICE QUE LE CHÂTEAU EN TANT QUE BÂTIMENT MAIS AUSSI LIEU D'ACTIVITÉ VITIVINICOLE, S'INTÈGRE PARFAITEMENT DANS LE PAYSAGE.

LE CUVIER est conçu pour permettre à tout le potentiel des terroirs et des cépages de la propriété de s'exprimer pleinement. Il est adapté afin de réaliser une sélection parcellaire très précise et ainsi de respecter le temps de la vigne : attendre le moment optimal pour récolter et vinifier indépendamment chaque parcelle, et même partie de parcelle. Les quarante cuves en inox sont équipées d'une double paroi qui permet de diminuer les déperditions énergétiques de l'ordre de 30 %. Elles bénéficient également d'une thermorégulation.



L'ENCUVAGE se fait par gravité. L'optimisation de l'espace prend ici tout son sens : en effet, le **cuvier et le chai sont semi-enterrés**, la réception de la vendange, réalisée à la main et en petites cagettes, se fait au premier niveau, et la récolte prend naturellement place par gravité dans les différentes cuves qui se situent au niveau inférieur, limitant ainsi la manipulation des raisins.

Le **cuvier semi-enterré** apporte également une régulation thermique naturelle, efficace et cruciale pour limiter la consommation énergétique. Le toit du bâtiment accueille plus de 300 mètres carrés de panneaux photovoltaïques permettant de couvrir une partie des besoins en électricité du cuvier et du chai.



LE CHAI peut accueillir plus de 1000 barriques. Il est situé en contrebas du cuvier, et plusieurs accès relient les deux éléments, facilitant certaines étapes comme l'entonnage et le soutirage avant mise en bouteilles. L'élevage de Château Clerc Milon et de Pastourelle de Clerc Milon, le second vin

La volonté de pouvoir allier élaboration du vin et hospitalité se retrouve dans cette construction à deux niveaux. Les équipes peuvent poursuivre leur travail sans interruption alors que les visiteurs, via un passage qui surplombe le cuvier, ont la possibilité de rejoindre la grande salle à manger, ainsi que la terrasse, tout en disposant d'un point de vue panoramique sur cette architecture innovante et moderne.

Malgré cette configuration, la lumière naturelle pénètre dans le bâtiment grâce à de grandes fenêtres situées en hauteur tout autour du cuvier.



de la propriété, se déroule dans ce chai qui bénéficie d'une thermorégulation et d'un contrôle permanents. Château Clerc Milon est élevé 18 mois en barriques de chêne français, dont 55 % de fûts neufs. Pastourelle de Clerc Milon est élevé 12 mois en barriques d'un vin.

L'accès principal se fait par un majestueux escalier tout en bois jouant sur les perspectives. Le mur du chai est tapissé de cubes de bois issus des chênes servant à la fabrication des barriques ; la rondeur des fûts répondant aux lignes droites des marches et au damier mural.

Le chai accueille également une salle de dégustation offrant une vue unique sur le vignoble. C'est au sein de cette salle que l'hologramme mettant en scène l'étiquette du Château prend place, caché derrière un mur amovible reprenant le damier de bois ornant le chai.

Les matériaux bois et pierre constituent un fil conducteur au sein de l'édifice, contribuant à **l'impression de modernité mais aussi à la sensation d'enracinement dans le terroir**, qui émanent du lieu.



UNE ÉQUIPE D'EXPERTS

LA VOLONTÉ DE FAIRE DE CHÂTEAU CLERC MILON UNE RÉFÉRENCE PARMI LES GRANDS VINS DU MÉDOC, A PRIS FORME SOUS DIFFÉRENTS ASPECTS. LA RÉHABILITATION DU VIGNOBLE ÉTAIT LE PREMIER PAS, AVANT LA MISE EN PLACE D'UN OUTIL DE PRODUCTION PERFORMANT ET NOVATEUR.



Caroline Artaud

Depuis 2009, Château Clerc Milon bénéficie d'une équipe dédiée. **Caroline Artaud**, Directrice de la propriété depuis 2020, est épaulée par **Richard Martin**, chef de culture et **Frédéric Faure**, maître de chai. Le trio travaille à révéler la qualité intrinsèque de Clerc Milon et à élaborer des vins avec une signature unique et reconnaissable. Pour ce faire, ils s'appuient notamment sur une trentaine de salariés hautement qualifiés.



Richard Martin, Caroline Artaud et Frédéric Faure

Château Clerc Milon est un lieu tourné vers **L'INNOVATION ET LA TRANSMISSION**. Différentes expérimentations sont menées à la vigne sur des itinéraires techniques favorisant l'emploi d'intrants d'origine naturelle ; la préservation et l'enrichissement de la biodiversité sont une priorité ; des techniques telles que la taille respectueuse des flux de sève sont privilégiées ; des matériels de pointe sont testés en collaboration avec les organismes de recherche et développement ; l'étude des sols permet de mieux appréhender le vignoble et de raisonner les interventions, etc...

Les trois propriétés pauillacaises de la Famille : Château Mouton Rothschild, Château Clerc Milon et Château d'Armailhac, sont gérées par **BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD S.A.**, présidée par Philippe Sereys de Rothschild. Sous son autorité et celle d'Ariane Khaïda, Directrice Générale des Châteaux et Domaines, et sous la direction technique de Jean-Emmanuel Danjoy, Head Winemaker, elles bénéficient de la synergie entre les équipes qui partagent leur expertise et leur savoir-faire avec un objectif commun de produire de grands vins issus de terroirs exceptionnels.



LES VINS : LA PRÉCISION ET L'ÉLÉGANCE INCARNÉES

AU FIL DU TEMPS ET GRÂCE
AU TRAVAIL MENÉ, CHÂTEAU CLERC MILON
A SU RÉVÉLER TOUTE SA PERSONNALITÉ.

Un de ses signes distinctifs est son assemblage. Il marie cinq cépages typiques du Bordelais : le **CABERNET SAUVIGNON**, le **MERLOT**, le **CABERNET FRANC**, le **PETIT VERDOT** et la **CARMENÈRE**. Il reflète parfaitement le vignoble et demande beaucoup **d'exigence et de précision**. La contribution de chaque cépage est essentielle mais elle doit se faire avec la plus grande justesse, ni trop, ni trop peu, pour révéler le meilleur du cru à chaque millésime.

LE CABERNET SAUVIGNON, cépage emblématique des grands vins du Médoc, qui trouve à Pauillac un terroir de préférence, est majoritaire avec une proportion variable de 55 à 65 % selon les millésimes. Il apporte structure et complexité aromatique avec des notes de fruits rouges et noirs, mais aussi des touches d'épices poivrées, de cèdre et de graphite. Dans les millésimes plus frais, il révèle également un subtil caractère mentholé. Il confère au vin un juste équilibre entre puissance et élégance, lui offrant une grande capacité de garde.

LE CABERNET FRANC, amène de la fraîcheur notamment avec des arômes de fruits rouges frais et une touche florale de violette. S'il est moins puissant que le Cabernet Sauvignon, il contribue incontestablement à l'élégance et à la profondeur de Château Clerc Milon tout en exprimant la salinité des calcaires, qui affleurent dans les parcelles les plus proches de l'estuaire. Avoisinant les 10 % de l'assemblage, sa proportion relativement élevée signe une autre caractéristique du cru.



Frédéric Faure, Jean-Emmanuel Danjoy, Caroline Artaud et Richard Martin

LE MERLOT, souvent présent dans l'assemblage à hauteur de 25 à 35 %, vient parfaitement s'harmoniser avec les Cabernet en apportant richesse et suavité ainsi qu'un côté velouté en bouche. Il complète la palette aromatique en révélant toute sa gourmandise avec notamment des notes fruitées de cerise ou fraise, mais aussi de chocolat et de truffe.

Les notes épiciées du **PETIT VERDOT** viennent souligner le bouquet riche et complexe. A la manière d'une touche de poivre pour relever un plat, sa présence, bien que discrète, n'en est pas moins importante dans l'équilibre final.

LA CARMENÈRE, cépage à la trame tannique puissante, développe ici tout son caractère. Aux côtés des Cabernet et du Merlot, elle s'exprime de la plus belle manière, apportant de subtils arômes de rose fanée ou de violette. Présente à hauteur de 1 % à 2 % de l'assemblage, elle est pourtant indissociable de Château Clerc Milon.



Pastourelle
de
CLERC MILON



La propriété produit également **UN SECOND VIN** : Pastourelle de Clerc Milon. Elaboré à partir du millésime 2009, il n'est baptisé et commercialisé qu'en 2015. Issu des mêmes terroirs que son aîné, Pastourelle de Clerc Milon est désormais vendu en primeur depuis le millésime 2020. L'assemblage accueille une proportion de Merlot souvent plus importante que le grand vin. La trame principale reste le Cabernet Sauvignon, complété par le Cabernet Franc.

Pastourelle de Clerc Milon est un vin plus accessible, construit sur la fraîcheur, le fruit et la gourmandise, tout en affirmant son **CARACTÈRE PAUILLACAIS**. Il constitue une **introduction idéale pour découvrir Château Clerc Milon**.

Le nom de ce second vin fait écho à l'univers de Château Clerc Milon et ses danseurs. La pastourelle était un style poétique du Moyen-Age, avec des poèmes chantés. Elle désigne également une figure de danse, originellement un quadrille.

Lors du choix du nom de ce vin et du dépôt de la marque « Pastourelle », on a découvert que ce nom de vin était déjà déposé, par nul autre que le baron Philippe de Rothschild.... Une dénomination idoine et prédestinée !

CHÂTEAU CLERC MILON ET LES ARTS DE LA SCÈNE

L'ART EST PRÉSENT DANS CHACUNE DES PROPRIÉTÉS FAMILIALES
ET FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE LEUR PERSONNALITÉ.
CHÂTEAU CLERC MILON, POUR SA PART, NOTAMMENT
AU TRAVERS DE SON ÉTIQUETTE, REND PLUS PARTICULIÈREMENT
HOMMAGE AUX ARTS DE LA SCÈNE, LA PREMIÈRE PASSION
DE LA BARONNE PHILIPPINE DE ROTHSCHILD, COMÉDIENNE
À LA COMÉDIE FRANÇAISE PENDANT PLUSIEURS ANNÉES
AVANT DE REJOINDRE LE MONDE DU VIN
ET LES PROPRIÉTÉS FAMILIALES.



A la disparition de la baronne Philippine, ses enfants Camille et Philippe Sereys de Rothschild et Julien de Beaumarchais de Rothschild ont créé en 2015 la **Fondation d'Entreprise Philippine de Rothschild**, afin d'honorer sa mémoire à travers ses passions artistiques et culturelles. Cette fondation a pour mission de soutenir l'activité culturelle locale et de favoriser l'accès des jeunes à la culture et notamment au spectacle.

C'est sous son égide qu'a été créé en 2016 le **PRIX CLERC MILON** de la danse qui récompense à chaque édition, deux talents du **Corps de Ballet de l'Opéra National de Bordeaux** et qui incarne le lien fidèle que la baronne Philippine avait noué avec l'Opéra National de Bordeaux et que ses enfants ont encore resserré. Ainsi, d'une génération à l'autre, se perpétue et se réinvente un mécénat culturel qui constitue depuis toujours, pour la famille Rothschild, une vocation et une fierté.

Crédits photos : Alain Benoit – Studio Deepix, Julie Rey, Mathieu Anglada



www.chateau-clerc-milon.com

© [@chateauclercmilon_](https://www.instagram.com/chateauclercmilon/)