

*Nouveaux écrins*



*Domaine Clarence Dillon*

A l'occasion de la présentation de ce millésime 2015, qui célèbre les 80 ans de Domaine Clarence Dillon, nous sommes ravis de vous proposer en avant-première une offre inédite sur les étuis et coffrets créés pour chacun de nos vins.

## *Nouveaux écrins*



*Domaine Clarence Dillon*

## *La Famille Dillon : l'excellence en héritage*

**D**omaine Clarence Dillon est une société familiale dirigée par la quatrième génération d'une dynastie fondée par celui qui lui a donné son nom, M. Clarence Dillon. Créée en 1935 lors de l'acquisition de Château Haut-Brion, la société est aujourd'hui présidée par son arrière-petit-fils, S.A.R. le Prince Robert de Luxembourg.

La famille Dillon incarne les valeurs d'un Premier Grand Cru Classé de Bordeaux : quête permanente de l'excellence, respect des traditions et attachement au grand art de vivre à la française. Aujourd'hui, la société a l'honneur de produire cinq des meilleurs vins de Bordeaux : les deux plus célèbres blancs bordelais, Château La Mission Haut-Brion Blanc et Château Haut-Brion Blanc, les vins rouges légendaires issus de ces mêmes domaines et le Grand Vin de la propriété de Saint-Émilion, Château Quintus. Cette dernière propriété est composée de deux domaines que Cocks et Féret a mentionnés comme Premier Cru de Saint-Émilion pendant près d'un siècle, entre 1868 et 1949.

**Le succès de la société s'appuie sur son respect des traditions, de ses valeurs, de son terroir et de son savoir-faire acquis au cours des siècles ainsi que sur une vision innovante qui lui donne toute sa modernité.** Visionnaire et précurseur de tout temps, Domaine Clarence Dillon mêle tradition et innovation pour tirer la quintessence de terroirs d'exception et produire une famille de vins qui partagent ce style si particulier combinant équilibre, élégance et complexité.

Vision à long terme et volonté d'innovation caractérisent la société depuis ses débuts. Depuis l'achat du Château Haut-Brion en 1935, les travaux d'amélioration n'ont jamais cessé. 1961 est une année marquante : le cuvier est équipé de cuves de fermentation en acier inoxydable, ce qui était tout à fait unique et inédit à l'époque. 30 ans plus tard, après une longue période de rénovation dans toute la propriété, le cuvier de haute technologie du Château Haut-Brion est inauguré. 2009 marque la fin des grands travaux à La Mission Haut-Brion, avec la création de nouveaux espaces techniques, d'une salle de dégustation et la construction d'un chai de 2000 m<sup>2</sup>. Cette philosophie est toujours là lorsque les vignobles acquis à Saint-Émilion en 2011 et 2013 sont réunis et rebaptisés Quintus.

Poursuivant cette tradition, le 14 novembre 2015, à l'occasion du 80ème anniversaire de sa création, Domaine Clarence Dillon étend son activité avec la création de deux nouvelles entités, toutes deux installées au sein de l'Hôtel Dillon, un élégant hôtel particulier situé au 31 avenue Franklin D. Roosevelt à Paris, juste en face du Grand Palais et à quelques pas des Champs Élysées. Ce lieu exceptionnel permet de véritablement découvrir l'univers de la société familiale, grâce au restaurant gastronomique « Le Clarence », et à « La Cave du Château », une boutique qui propose une large sélection de crus exclusivement issus des plus grands terroirs français.

**Cette philosophie qui anime la société depuis toujours se retrouve bien sûr derrière la création de cette nouvelle gamme d'étuis : pour la première fois, chaque vin a son propre étui ou coffret. Comme un écrin qui vient habiller le flacon pour encore mieux l'offrir. Un véritable cadeau pour marquer la fin de cette année anniversaire !**



*Domaine Clarence Dillon*

Château Haut-Brion - Château La Mission Haut-Brion

## *Le Millésime 2015* *Dans la lignée des plus grands*

Nous avons connu un printemps (avril, mai et juin) très sec. Ce climat a permis une très bonne floraison, à la fois rapide et homogène. Le mois de juillet fut également sec. Dans nos parcelles de jeunes plantes, le stress hydrique était visible. Heureusement, le 26 juillet fut une journée enfin arrosée (14mm), qui rendit aux jeunes merlots un panache perdu et permis à la véraison de s'effectuer sereinement.

De mars à juin, le niveau des précipitations a été très en-dessous de la moyenne des soixante dernières années. Cette sécheresse a eu pour effet un ralentissement de la croissance de la vigne, dès le mois de juillet. Cette dernière s'est alors concentrée sur le fruit. Autre conséquence sur la baie de raisin, due à l'effet cumulé du manque d'eau et de chaleur, l'apparition d'une peau ou pellicule très épaisse.

Avec ce type de temps chaud et sec, nous avons accompli un travail sur mesure à la vigne, tout en mesure et différenciation. L'effeuillage et l'éclaircissage furent effectués avec différentes intensités et périodes. Ces travaux ont été précoces et intenses sur les merlots et les cabernets francs, plus légers et tardifs sur les cabernets sauvignons et les blancs. Ces passages successifs permirent d'assurer à la fois une meilleure aération et une meilleure maturité des raisins.

Le mois d'août, chaud, amena la pluie que tous les vigneron bordelais espéraient. Cette pluie bienfaisante permit à la plante d'accompagner ses raisins jusqu'à leur parfaite maturité. Les vendanges ont débuté avec un mois de septembre beau et ensoleillé. Grâce à ce temps idéal, nous avons pu attendre sereinement l'optimum pour tous les cépages.

*« Toutes les conditions ont été réunies  
afin de permettre au 2015 de faire partie  
de la lignée des plus grands millésimes  
de Haut-Brion et de la Mission Haut-Brion. »*



*Domaine Clarence Dillon*



CHATEAU HAUT-BRION

*Domaine Clarence Dillon*



CHATEAU HAUT-BRION

*Premier Grand Cru Classé*

— en 1855 —

*Domaine Clarence Dillon*



CHATEAU HAUT-BRION

*Premier Grand Cru Classé*

— en 1855 —

*Domaine Clarence Dillon*







Domaine Clarence Dillon



CHATEAU HAUT-BRION

*Premier Grand Cru Classé*  
— en 1855 —

*Domaine Clarence Dillon*



CHATEAU HAUT-BRION

*Premier Grand Cru Classé*  
— en 1855 —

*Domaine Clarence Dillon*

# Château Haut-Brion

— Premier Grand Cru Classé en 1855

Château Haut-Brion 2015

Très belle couleur rouge-grenat profond. Le premier nez est mûr et intense. L'agitation le révèle complexe, avec des notes de fruits rouges et noirs, bien mûrs, sans excès. Les épices se mêlent aux fruits, réglisse, légère note de clou de girofle... L'attaque en bouche est pleine et caressante. Le vin remplit immédiatement le palais sans dureté et dans toutes les dimensions : hauteur, largeur et profondeur, donc du relief et des goûts de fruits mûrs, mêlés à la fève de cacao. La finale est longue avec des notes de moka, doublée de la légère amertume du café. L'élevage va sans aucun doute révéler encore plus sa grandeur et l'amener dans la cour des plus beaux millésimes de Haut-Brion.

*57% Merlot, 1% Cabernet Franc, 42% Cabernet Sauvignon  
– Vendanges du 8 septembre au 5 octobre.*







CHATEAU HAUT-BRION

*Domaine Clarence Dillon*



# Château Haut-Brion

Château Haut-Brion Blanc 2015

Le Château Haut-Brion blanc possède un nez complexe avec des notes de mangue, de lychee, d'ananas, de pétale de rose et de poivre.

Le sauvignon s'exprime pleinement. En bouche, le vin est plein et fruité, puis évolue vers le confort des vins larges et gras, pour s'achever sur une finale aux notes salines très salivantes.

*69% Sauvignon, 31% Sémillon*

*– Vendanges du 28 août au 7 septembre.*





CHATEAU  
MISSION HAUT-BRION







*Domaine Clarence Dillon*





CHATEAU  
MISSION HAUT-BRION

CHATEAU  
LA MISSION HAUT-BRION



CHATEAU  
MISSION HAUT-BRION



# Château La Mission Haut-Brion

— Cru Classé de Graves

## Château La Mission Haut-Brion 2015

La couleur de ce vin est très profonde, avec des reflets rouge grenat. Impression de complexité au premier nez. Le bois est présent mais sans excès, bien dosé. Des notes de chocolat et de réglisse apparaissent à l'agitation. Ce sont les marqueurs d'une très grande maturité de fruit. L'attaque en bouche est dense et serrée, presque caressante. Puis, le vin monte en puissance, sans agresser, avec des goûts fruités frais. La finale est longue avec des notes de moka. On y retrouve aussi des goûts de chocolat. Le 2015 fait, sans aucun doute, partie des très grands millésimes de Mission !

*58% Merlot, 7% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon*

*– Vendanges du 9 septembre au 1er octobre.*







CHATEAU  
SION HAUT-BR



2010

# Château La Mission Haut-Brion

Château La Mission Haut-Brion Blanc 2015

La Mission Haut-Brion blanc présente un nez très élégant, avec des notes florales mêlées à la chair de la pêche blanche : très grande finesse dans les arômes. L'attaque en bouche est fruitée et pleine, puis le gras tapisse la bouche et laisse une belle impression de volume et de très grande précision.

*33% Sauvignon, 67% Sémillon*

*– Vendanges du 28 août au 8 septembre.*







Domaine Clarence Dillon



LE CLARENCE  
DE HAUT-BRION  
2012

CLARENCE  
HAUT BRION  
PESSAC

DOMAINE CLARENCE  
CELEBRATING 75 YEARS OF

# Le Clarence de Haut-Brion

— Second vin de Château Haut-Brion

Le Clarence de Haut-Brion 2015

La couleur du Clarence est assez profonde avec de jolis reflets rouges. Au nez, la première impression est celle de la maturité du fruit. L'agitation confirme, en ajoutant de l'intensité et de la complexité. L'entrée en bouche du Clarence est savoureuse et pleine, puis le vin évolue sur des tanins très serrés et fins. Le vin laisse une impression de fraîcheur, sans lourdeur, avec un très beau volume de vin.

*57% Merlot, 1% Cabernet Franc, 42% Cabernet Sauvignon*

*— Vendanges du 8 septembre au 5 octobre.*









# La Clarté de Haut-Brion

— Second vin de Château Haut-Brion Blanc  
et de Château La Mission Haut-Brion Blanc

La Clarté de Haut-Brion 2015

La Clarté 2015 présente un très joli nez, fruité, très expressif d'agrumes, de chair de pamplemousse, légèrement citronné. En bouche, l'attaque est séveuse et agréable, puis le vin évolue gras, avec un volume moyen, mais tout en relief et en saveurs charmeuses.

*27% Sauvignon, 73% Sémillon*

*— Vendanges du 28 août au 8 septembre.*



LA CHAPELLE DE  
LA MISSION HAUT-BRION



# La Chapelle de La Mission Haut-Brion

— Second vin de Château La Mission Haut-Brion

La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2015

Le vin présente une belle couleur rouge sombre. Belle maturité au nez, avec des notes de fruits noirs et des touches de cassis. Attaque pleine et tendre puis le vin évolue en bouche sur des tanins légèrement austères mais toujours enrobés. En finale, une sensation assez veloutée prédomine. La belle fermeté du cabernet sauvignon domptée par l'élevage en barrique va conférer à ce vin de très beaux moments de dégustations.

*30% Merlot, 25% Cabernet Franc, 45% Cabernet Sauvignon*

*— Vendanges du 9 septembre au 1er octobre.*







CHATEAU  
QVINTVS



QVINTVS

QVINTVS

S

Domus Quintus

Château Quintus

## *Le Millésime 2015 ou l'éclatante confirmation d'un très grand terroir*

Nous avons connu un printemps (avril, mai et juin) très sec. Ce climat a permis une très bonne floraison, à la fois rapide et homogène. Le mois de juillet fut également sec. Dans nos coteaux argileux, la vigne n'a pas trop souffert de la sécheresse et les petites pluies de l'été ont permis à la véraison de s'effectuer sereinement.

De mars à juin, le niveau des précipitations a été très en dessous de la moyenne des soixante dernières années. Cette sécheresse a eu pour effet un ralentissement de la croissance de la vigne, dès le mois de juillet. Cette dernière s'est alors concentrée sur le fruit. Autre conséquence sur la baie de raisin, due à l'effet cumulé du manque d'eau et de chaleur, l'apparition d'une peau ou pellicule très épaisse.

Avec ce type de temps chaud et sec, nous avons accompli un travail sur mesure à la vigne, tout en mesure et différenciation. L'effeuillage

et l'éclaircissage furent effectués avec différentes intensités et périodes. Ces travaux ont été précoces et intenses sur les merlots et les cabernets francs, plus légers et tardifs sur les cabernets sauvignons. Ces passages successifs permirent d'assurer à la fois une meilleure aération et une meilleure maturité des raisins.

Le mois d'août, chaud, nous apporta quelques précipitations. Cette pluie bienfaisante permit à la plante d'accompagner ses raisins jusqu'à leur parfaite maturité. Les vendanges ont débuté à la fin du mois de septembre sous un beau ciel bleu ensoleillé. Grâce à un temps idéal pendant le mois d'octobre, nous avons pu attendre sereinement l'optimum pour tous les cépages.

Toutes les conditions ont été réunies afin de permettre au 2015 de faire partie de la lignée des grands millésimes bordelais.

*«A Quintus, déguster les vins de ce millésime 2015 nous apporte une confirmation éclatante. Nous ne sommes pas là par hasard, nos espérances étaient fondées sur le potentiel de ce terroir et les vins que nous y avons élaborés cette année le démontrent.»*



Domaine Clarence Dillon



*Domaine Clarence Dillon*





CHATEAU  
MONT-EMILION  
GRAND-CRU  
2013



CHATEAU  
MONT-EMILION  
GRAND-CRU  
2013

CHATEAU  
MONT-EMILION  
GRAND-CRU  
2013

# Château Quintus

— Saint-Emilion Grand Cru

## Château Quintus 2015

Le vin présente une belle couleur rouge grenat sombre. Le nez du Quintus est à ce stade un peu fermé. Après quelques moments dans le verre, la magie de l'aération opère, en révélant la complexité du vin riche d'arômes de fruits rouges et noirs, à la maturité juste. A la mise en bouche, le vin se révèle souple, voire crémeux et serré à la fois. La matière tanique est directement perceptible mais elle n'agresse à aucun moment de l'évolution du vin. Le milieu de bouche est bien rempli et la finale est assez longue, avec beaucoup de goût. Le vin puissant et savoureux est également très élégant.

*76% Merlot, 24% Cabernet Franc*

*- Vendanges du 23 septembre au 9 octobre.*









# Le Dragon de Quintus

— Second vin de Château Quintus  
Saint-Emilion Grand Cru

Le Dragon de Quintus 2015

Le Dragon présente une belle couleur vermillon. Le nez est tout d'abord frais, avec des notes de cerise et de framboise, puis un caractère plus mûr apparait à l'agitation, laissant une impression très agréable. L'attaque en bouche est souple, plutôt tendre. Puis le vin évolue en bouche sur des tanins assez bien enrobés, plutôt déjà bien intégrés à ce stade. La bouche, bien que moyennement longue, fait saliver et laisse une belle sensation d'équilibre.

*76% Merlot, 23% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon*

*- Vendanges du 23 septembre au 9 octobre.*

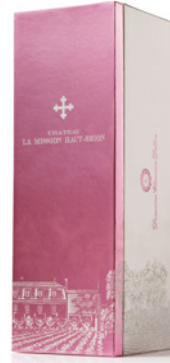




Château Haut-Brion  
*Rouge*



Château Haut-Brion  
*Blanc*



Château La Mission Haut-Brion  
*Rouge*



Château La Mission Haut-Brion  
*Blanc*



Château Quintus  
*Rouge*



Le Clarence de Haut-Brion  
*Rouge*



La Chapelle de La Mission Haut-Brion  
*Rouge*



La Clarté de Haut-Brion  
*Blanc*



Le Dragon de Quintus  
*Rouge*



Domaine Clarence Dillon

Informations pratiques

## *Une belle opportunité à saisir pour les fêtes de fin d'année !*

A l'occasion de son 80<sup>ème</sup> anniversaire, Domaine Clarence Dillon innove encore et met à votre disposition une très belle collection d'étuis. **Idéalement adaptés aux flacons destinés aux achats de cadeaux, ces étuis seront disponibles dès la rentrée.**

**Dès maintenant, vous pouvez choisir de recevoir vos bouteilles accompagnées de leurs étuis plutôt que conditionnées dans des caisses bois.**

**Et pour clore avec brio cette année anniversaire, ces étuis vous sont proposés gracieusement.**

Qu'il s'agisse de primeurs ou de livrables, ces étuis vous sont offerts, pour toute commande ferme livrée en 2016, et dans la limite des stocks disponibles.

---

*En résumé :*

**Tarifs** / Exceptionnellement pour le lancement de ces étuis en 2016, à l'occasion de la célébration du 80<sup>ème</sup> anniversaire de la société, aucun coût ne sera facturé.  
Dans la limite des stocks disponibles.

**Conditionnement** / Les étuis ne concernent que le format bouteille et seront livrés dans des caisses de suremballage en carton.

**Illustrations** / Les photos ont été réalisées avec des prototypes – les étuis finaux sont sujets à modification.

---



Domaine Clarence Dillon



CHATEAU HAUT-BRION  
*Domaine Clarence Dillon*



*Domaine Clarence Dillon*