

Château Climens

1^{ER} CRU • BARSAC

GRAND VIN DE SAUTERNES

Château Climens Barsac Blanc Liqueureux 2012

AOC Barsac, Premier Cru, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Climens est un mythe qui ne manque jamais de susciter l'émotion car il répond toujours aux attentes étant donné le temps nécessaire. Il faut huit à quinze ans pour s'épanouir et devenir lui-même, mais le résultat vaut certainement la peine d'attendre!

TERROIR

Le terroir de Climens constitue une entité incomparable. Soulignons au passage un formidable paradoxe : Climens signifie en langue celte peu ou prou terre ingrate. C'était sans compter sur la vigne, cette plante prodigieuse capable de transformer des sols méprisés en terroirs d'exception! Le vignoble, planté uniquement en sémillon, situé au sommet de l'appellation Barsac, s'étend sur 30 hectares d'un seul tenant tout autour du château. Les terres rouges parsemées de galets sont constituées d'une mince couche de sables argileux et ferrugineux reposant sur un substrat de calcaire à astéries fissuré, qui conjugué avec la pente, favorise un excellent drainage naturel.

À LA VIGNE

Le mois de septembre chaud et ensoleillé a permis de rattraper un relatif retard de maturité de raisin, dû à un été frais et nuageux tout en gardant des acidités très satisfaisantes grâce à la fraîcheur nocturne. Fin septembre, une première trie sanitaire est effectuée sur quelques parcelles.

VINIFICATION

Le rendement demeure l'un des plus bas de l'appellation afin d'obtenir une concentration unique.

ÉLEVAGE

Après fermentation en fûts de chêne, le vin est élevé durant deux années avant d'être mis en bouteille.

CÉPAGE

Sémillon 100%

14.00 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 30000

Rendement: 10.00 hL/ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Élevage en fût: 1 mois

POTENTIEL DE GARDE

20 ans et +

DÉGUSTATION

La gamme aromatique fascine par ses touches de fruits jaunes dorés, de miel et d'abricot rôti. La texture de bouche est d'une suavité rare, qui rivalise avec un équilibre exemplaire.

