

Château Climens

1<sup>ER</sup> CRU • BARSAC

GRAND VIN DE SAUTERNES

## CHÂTEAU CLIMENS 2005

*2005 ou le rêve réalisé... Le millésime qui conjugue qualité exceptionnelle... et quantité !*

Après un mois d'avril bien arrosé, les mois de mai à août seront chauds, mais surtout exceptionnellement secs : on se souviendra longtemps de l'été 2005 qui fut celui de la sécheresse bien plus que de la chaleur.

Les rares pluies d'orage de l'été et surtout l'exceptionnelle capacité de régulation hydrique du terroir de Climens ont permis d'éviter les phénomènes liés à la sécheresse (dessèchement précoce des grappes, blocage physiologique, flétrissement des baies). En septembre, le raisin ne porte aucun stigmate de cet été sec, il est sain, doré avec un goût savoureux.

Une série d'averses orageuses à la mi-septembre sert alors de déclencheur au développement espéré de la pourriture noble.

Les vendanges débutent alors le 26 septembre dans le brouillard si cher aux sauternais. La première trie est particulièrement courte, d'une grande pureté, et généreuse : près d'un tiers de la récolte en 6 jours ...

La première quinzaine d'octobre est marquée par l'été indien : la concentration se fait de plus en plus intense, tandis que la pureté du Botrytis reste parfaite. Nous redoublons le rythme pour les deuxième et troisième trie : plus de vendangeurs et plus de matériels de pressurage au chai.

La moyenne journalière de récolte atteint assez rapidement des records ! Plusieurs lots dépassent allègrement les 20 barriques pour chacune de ces tries. Du jamais vu depuis près de 20 ans !!

Les quatrième et cinquième tries, moins concentrées que les deux précédentes, viendront équilibrer le tout.

Comme en 2003, des records de richesse ont été atteints, mais pas sur tous les lots. L'ensemble de la récolte est bien équilibré, et le pH, gage de fraîcheur, est plus bas qu'en 2003.

## LE MILLESIME 2005 EN QUELQUES CHIFFRES

Vendange du 26 septembre au 28 octobre 2005 sans interruption – 5 tries

Rendement de 23 hl/ha (le double de la décennie 1995 – 2004)

Production de Grand Vin : 70 000 bouteilles

Date de mise en bouteilles : 3 au 5 juillet 2007

### Informations techniques

Alcool : 13,6% vol.

Sucres résiduels : 168,7 g/l

Acidité Totale : 3g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

pH : 3,8