

Château Climens

1^{ER} CRU • BARSAC
GRAND VIN DE SAUTERNES

Château Climens 2006



Début septembre, l'alternance de brouillards et d'après-midis ensoleillés nous permet de commencer les vendanges dès le 13 septembre. Dans un climat instable de pluies diluviennes et de temps estival, les vendanges se poursuivent jusqu'au 2 octobre, où 80% de la récolte est dans les chais. Une violente tempête début octobre occasionne une coupure d'électricité de 36 heures, nous privant de nos pressoirs : grâce à l'aide de nos voisins, nous avons pu finir ces vendanges étourdissantes dès le 5 octobre.

Vendanges : Du 13/09 au 05/10 – 4 tries

Cépage : 100% sémillon

Appellation : 1^{er} Cru Barsac

Alcool : 13,3 % vol.

Acidité totale : 3,1 g/l H₂SO₄

pH : 3,9

Sucres résiduels : 156,2 g/l

Rendement 1^{er} Cru : 7,9 hl/ha

Production : 30 831 bouteilles

Mise en bouteille : 29 et 30 avril 2008

ANTHOCYANES – 99 : Orange, coing, poire et épices pour un bouquet un peu timide, mais d'une grande qualité. La bouche est dense, encore compacte avec une texture cristalline, précise et superbe. Un grand millésime pour le cru qui s'exprime comme un Climens, c'est-à-dire dans sa délicatesse et sa précision. Très beau potentiel de garde. 06/09/2021

TERRE DE VINS – 19 : Une vraie bombe en gestation. Ramassées lors de récoltes précoces mi-septembre (au lieu d'octobre habituellement), les raisins confits affichent une remarquable concentration. Très frais, avec des notes sur l'agrume, le millésime 2006 se distingue par sa bouche charnue, au toucher onctueux. Mais il laisse sur sa faim. On sent que le vin adolescent demande encore du temps pour révéler son potentiel. Et rejoindre le style Climens : des vins lumineux, plus travaillés dans l'équilibre que les arômes. Audrey Marret. 08/02/2021

JANCIS ROBINSON – 18 : Minty, marmalade, really complex aromatic range – smoke, toasted nuts, ripe apricots, red apples. Wonderful, magical stuff. *31/03/2014*

LA REVUE DU VIN DE FRANCE – 18 : La grande classe, avec un nez qui même les notes de menthol et de fruits jaunes confits. Bouche suprêmement complexe, qui s'étire très longuement. Un vin raffiné et intense, doté d'une fraîcheur peu commune dans le millésime. *Novembre 2009*

WINE SPECTATOR – 94 : This offers lots of honey and toffee aromas, with lemon, orange peel and apricot character. Full-bodied, very sweet and rich. Thick and flavorful, with vanilla, spice and cream character as well. Builds on the palate. *31/03/2009*

THE WINE ADVOCATE – 94 : Tasted at the Sauternes 2006 ten-year on horizontal in Bordeaux. The 2006 Climens still feels youthful on the nose, a car revving its engine but yet to release the handbrake. The palate is medium-bodied with harmonious, honeyed marmalade and quince-tinged fruit, plenty of botrytis and perhaps here, a little more advanced than the aromatics. They will catch up in time to complete the gorgeous, quite ravishing yet tensile Climens. *Neal Martin. 30/05/2016*

BETTANE & DESSEAUME – 17,5 : Riche, crémeux, très long, liqueur légèrement caramélisée, petite réduction habituelle après mise en bouteille mais qui n'affecte pas la perception de ce magnifique ensemble. *03/09/2013*

VINOUS – 91 : The 2006 Climens has a quintessential bouquet with a very slight adhesive scent that permeates the honeyed fruit, touches of white peach and orchard fruit. The palate is well balanced with a tangy, marmalade-tinged opening. Good depth, not as complex as the 2005 or 2009 and with quite a linear finish. Fine, but comparatively conservative. *Neal Martin. 18/08/2022*