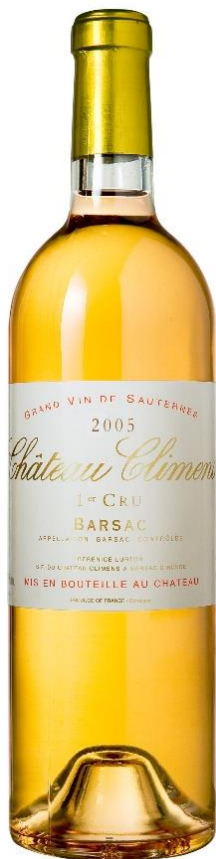


Château Climens

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

Château Climens 2005



Les mois de mai à août seront chauds et exceptionnellement secs : on se souviendra longtemps de l'été 2005 qui fut celui de la sécheresse. L'exceptionnelle capacité de régulation hydrique du terroir de Climens a permis d'éviter les phénomènes liés à la sécheresse. Une série d'averses à la mi-septembre sert alors de déclencheur au développement espéré de la pourriture noble : les vendanges débutent le 26 septembre. L'ensemble de la récolte, très généreuse, est bien équilibré et le pH bas, gage de fraîcheur, augure un très bel avenir.

Vendanges : Du 26/09 au 28/10 – 5 tries

Cépage : 100% sémillon

Appellation : 1^{er} Cru Barsac

Alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3 g/l H₂SO₄

pH : 3,8

Sucres résiduels : 168,7 g/l

Rendement 1^{er} Cru : 18 hl/ha

Production : 70 000 bouteilles

Mise en bouteille : 3 au 5 juillet 2007

LA REVUE DU VIN DE FRANCE – 99 : Nez ouvert, riche et raffiné, avec une note fraîche de menthe sauvage, un fruité où se mêlent poire et agrumes confits. Bouche puissante mais élégante, avec une grande force épicée portée par une fraîcheur étonnante. Le vin finit très long et imprégnant. Grande matière avec une liqueur énorme qui s'est fondue dans l'équilibre. 03/02/2022

BETTANE & DESSEAUME – 19,5 : Grande race immédiatement perceptible au nez, très riche en liqueur, très jeune, dans un style d'une opulence presque extravagante pour le cru. Devrait vieillir très lentement.

THE WINE INDEPENDENT – 96 : Made from 100% Semillon, the 2005 Climens is medium gold colored. It has showy notes of pineapple upside-down cake, lemon verbena, and chamomile with hints of fresh hay, sea spray, and coriander seed. Very big, rich, and oily, it has a lively backbone to cut through the dense stone fruit preserves, finishing long and spicy. 09/05/2022

DECANTER – 19 : Opulent apricot nose. Plump and robust, with rich mandarin fruit. A long, spicy finish. 25/07/2012

ANTHOCYANES – 96 : Bien qu'un peu caramel avec des notes d'épices, de fruits frais, de safran et d'agrumes confits, le bouquet laisse entrevoir une jeunesse époustouflante et une énergie subtile. La bouche est fraîche, très Barsac, malgré son côté charnu et puissant. Sur l'allonge, le classicisme et la tension calcaire. 06/09/2021

VINOUS – 95 : The 2005 Climens has an intense nose, dried honey and a touch of glycerine, tangerine and barley sugar. The palate is well balanced with a viscous opening, tangy marmalade mixed with white peach and white pepper, gaining momentum towards the finish that has real depth and penetration. This is a fabulous Climens with great complexity. 18/08/2022

WINE SPECTATOR – 95 : Toffee, dried lemon rind and tropical fruit on the nose. Full-bodied and very sweet, with a dense palate of candied fruit and a long, sweet finish. Very concentrated. The botrytis spice creeps up on the finish. 31/03/2008

THE WINE ADVOCATE – 94 : The 2005 Climens is drinking nicely, wafting from the glass with aromas of orange oil, dried apricot and marmalade mingled with hints of honeycomb and petrol. Full-bodied, ample and fleshy, with an enveloping core of fruit, ripe acids and a seamless, textural profile, it's rich and dramatic, missing just a little cut to rank as profound even if it nonetheless ranks as one of the finest sweet wines of the vintage in Bordeaux. 01/03/2022

JANCIS ROBINSON – 17,5 : Deep orangey gold. Smells of *crème pâtissière*. So rich! Lots of excitement and sheer weight and volume. Good energy on the finish. Marzipan notes. Unctuous. 23/02/2017