

Château Climens

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

Château Climens 2007



Après un été sous le signe de « la douche écossaise », le mois de septembre est béni : le botrytis s'installe et se concentre admirablement. Les vendanges sont précoces, l'évolution de la pourriture noble est plus magique que nous n'avions jamais pu le rêver. Après un court épisode humide en octobre, le retour des conditions anticycloniques s'avère idéal au développement mais aussi à la concentration de la pourriture noble. 2007 sera le digne successeur de 2001.

Vendanges : Du 12/09 au 26/10 – 4 tries

Cépage : 100% sémillon

Appellation : 1^{er} Cru Barsac

Alcool : 13,7 % vol.

Acidité totale : 3,5 g/l H₂SO₄

pH : 3,9

Sucres résiduels : 150,6 g/l

Rendement 1^{er} Cru : 8,14 hl/ha

Production : 31 747 bouteilles

Mise en bouteille : 30 juin et 1^{er} juillet 2009

LA REVUE DU VIN DE FRANCE – 99 : Nez complexe et subtil fait d'épices fines, avec des notes nobles de fruits confits, de tisane, de miel. Bouche immense, précise, une présence épicée et grillée, avec une sucrosité bien balancée par une nervosité d'école. La finale explose et ne quitte pas le palais. 03/02/2022

ANTHOCYANES – 98 : Orange amère, un peu épices, légèrement safran, très grande complexité aromatique. Bouche magnifique, à la fois charnue et esthétique, délicate, d'une grande race avec une précision d'ensemble admirable. Magnifique minéralité. On ressent vraiment le terroir calcaire qui pousse en finale. Très beau potentiel de garde. 06/09/2021

THE WINE ADVOCATE – 98 : Tasted single blind against its peers. Chateau Climens always tends to go into its shell after bottling, which is probably why I was not dishing out an even higher score to this still, spellbinding Barsac. The 2007 is endowed with a lovely bouquet: very pure with honey, a touch of orange-blossom and a touch of quince. The palate is very well-balanced with great purity and a dash of spice as well as a lovely viscous, botrytis-laden finish that possesses awesome weight and persistency. This is a slice of heaven in a glass, but it definitely needs time to reveal its true potential. *Neal Martin. 31/01/2011*

WINE ENTHOUSIAST – 98 : A big, rich wine, showing its gorgeous fruit easily. But with a core of dryness, the ripest apricots touched by caramel, it should age well over many years. There is intense power here, still hidden by the youth of the wine, but with final concentration. *Roger Voss. 06/01/2010.*

VINOUS – 97 : The 2007 Climens has a lighter nose than other vintages, very well defined, airy but gaining intensity with time in the glass. Yellow plum, hints of jasmine emerge with time. The palate is very well balanced with a fine bead of acidity, taut and minerally, lively with a tensile, sapid finish that keeps you coming back for more. This is laden with potential and will repay extended cellaring - if you can resist temptation. Tasted at the Climens vertical at the château in April 2022. *Neal Martin. 18/08/2022*

THE WINE INDEPENDANT – 97 : Pale to medium lemon-gold color, the nose of the 2007 Climens leaps with notions of dried pineapple, lemon drops, and key lime pie, plus suggestions of candied ginger, toasted almonds, and crushed rocks. The palate is wonderfully intense with fantastic freshness and loads of bright citrusy sparks, finishing long and minerally. It is tantalizingly delicious right now with beautiful harmony and plenty of depth, but just 5-7 more years in bottle should seriously kick your experience up a few notches. *Lisa Perrotti-Brown. 21/12/2022*

BETTANE & DESSEAUVE – 18,5 : Grand nez de miel d'acacia et d'agrumes, texture et finale splendides, pureté d'expression du terroir propre à ce cru, grande longévité probable