

Château Climens

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

Château Climens 2008



Dans un climat de forte humidité, des pluies diluviennes et un ensoleillement qui n'est pas optimal à l'approche de l'été la vigne se développe lentement et de manière irrégulière. L'été est ensuite mitigé : la vigne rattrape son retard mais la maturation, irrégulière, sera tardive. Le mois de septembre, avec des nuits froides et des orages ne rattrape rien : les vendanges seront longues et tardives ! Enfin, après plusieurs tries soigneusement encadrées au mois d'octobre, la récolte est enfin à l'abri.

Vendanges : Du 30/09 au 30/10 – 4 tries

Cépage : 100% sémillon

Appellation : 1^{er} Cru Barsac

Alcool : 13,7 % vol.

Acidité totale : 3,6 g/l H₂SO₄

pH : 3,7

Sucres résiduels : 132 g/l

Rendement 1^{er} Cru : 4,3 hl/ha

Production : 15 000 bouteilles

Mise en bouteille : 8 juillet 2010

JANCIS ROBINSON – 19 : Jackpot! Combines oak, dried fruit and mushroomy notes in the way that so few sweet wines bring together in such a perfect chorus. Thick, viscous, lengthy, complex – an absolute thing of wonder. 31/07/2023

BETTANE & DESSEAUVÉ – 18,5 : Très tendu, très barsac, avec ses arômes d'acacia inimitables, finesse transcendante, grande concentration de matière et beaucoup d'énergie.

ANTHOCYANES – 95 : Arômes de camphre, d'épices, de safran, d'orange confite pour un style un peu plus classique que les précédents millésimes de cette verticale. Puissante, dense, très fruitée la bouche est sur l'allonge. Un vin très iodé, très marin dans sa complexité aromatique. 06/09/2021

Château Climens

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

VINOUS – 93 : It has a much less expressive nose than the 2009: honey, wet wool, slightly petrolly in style. The palate is very well balanced with a fine bead of acidity, great depth and intensity, showing more clarity than the nose suggests. I would afford this another two or three years in bottle. Excellent. *Neal Martin.*
18/08/2022

THE WINE ADVOCATE – 93 : This has a very well -defined nose of dried pineapple, quince and vanilla pod that unfolds seductively in the glass. The palate is medium-bodied with a mellifluous texture, although there remains some oak that needs to be subsumed into the wine. It displays fine definition towards the finish with impressive length. Always a little curmudgeonly in its youth, this Climens deserves a decade in bottle. *Neal Martin.*
31/01/2012

WINE SPECTATOR – 91 : Ripe and luxurious, with creamed ginger, almond and glazed pear notes laced with warm piecrust, apricot and clementine flavors. Long and authoritative on the finish, this is frankly sweet, but with the latent purity for balance. *James Molesworth.* 31/03/2011