

Château Climens

1<sup>ER</sup> CRU • BARSAC  
GRAND VIN DE SAUTERNES

## Château Climens 2009



*Après un été globalement chaud et ensoleillé, les quelques pluies de la mi-septembre ont été bénéfiques au développement du botrytis. Les brouillards matinaux et le soleil ont poursuivi leur œuvre puis tout s'accéléra : en 24 heures, les raisins étaient passés au stade « confit », le stade optimal de la concentration !*

*Le millésime 2009 entrera dans la légende de par son équilibre et son potentiel de garde.*

**Vendanges :** Du 28/09 au 16/10 – 3 tries

**Cépage :** 100% sémillon

**Appellation :** 1<sup>er</sup> Cru Barsac

**Alcool :** 14 % vol.

**Acidité totale :** 3,5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**pH :** 3,9

**Sucres résiduels :** 151,8 g/l

**Rendement 1<sup>er</sup> Cru :** 14,5 hl/ha

**Production :** 50 000 bouteilles

**Mise en bouteille :** 6 au 8 juillet 2011

**ANTHOCYANES – 99 :** Complexe, fruité, très frais, le bouquet de ce Climens 2009 est d'un éclat et d'une puissance éblouissants. Un peu safran avec des notes d'épices, de coing et de fruits frais. En bouche, la liqueur est bien présente et équilibrée sans perdre sa fraîcheur, son côté tendu et sa puissance. Les amers sont remarquables. La minéralité est très présente. Un grand Climens qui exprime un côté Sauternes avec sa texture charnue. 06/09/2021

**REVUE DU VIN DE FRANCE – 19 :** Même si à ce stade, la richesse du millésime gomme un peu la finesse de Climens, après une aération de plusieurs jours il retrouve toute l'énergie du terroir de Barsac. Roberto Petronio. 15/01/2019

**BETTANE & DESSEAUVE – 19 :** Un vin complet qui a réussi à préserver beaucoup de fraîcheur malgré sa liqueur imposante. Persistance remarquable, beaucoup d'unité, grande finesse. Grand vin.

**THE WINE ADVOCATE – 97+ :** Pale gold, the 2009 Climens offers up a fabulously fragrant nose of green tea, chamomile, powdered ginger, lemon marmalade and fallen leaves with suggestions of spice cake and preserved mandarin peel. The palate is super intense with vibrant, energetic fruit and layer upon layer of perfume and spice nuances, finishing very long and incredibly youthful. *Lisa Perrotti-Brown. 14/04/2019*

**DECANTER – 97 :** Rich and opulent, but the Barsac terroir keeps it reined in. Exotic fruit notes, baked apple and confit fruit. Pure, velvety and unctuous but with a bite of citrus zest freshness coming in behind. *James Lawther*

**WINE ENTHUSIAST – 96 :** The superb palate boasts richness, with honey and orange zest notes. It shows fine balance between the flavours of orange jelly and the intense botrytis-driven notes. It has a light, delicate texture and acidity. *Roger Voss. 02/01/2013*

**VINOUS – 96 :** The 2009 Climens is much more vibrant on the nose than the 2010 with lovely dried honey, quince, saffron and light chamomile aromas. It blossoms in the glass and gains intensity with each swirl. The palate is very well balanced with a touch of marmalade on the entry, quite tensile from start to finish with a rather long, viscous finish. This is just beginning to motor. *Neal Martin. Avril 2022*

**FALSTAFF – 96 :** Jaune doré moyen, reflets argentés. Bouquet discret, fins fruits tropicaux jaunes, zestes d'orange frais, légère touche de miel, un soupçon de caramel clair. Puissant et bien équilibré, ferme et minéral, fine touche de nougat, légèrement salé en fin de bouche, dispose d'une bonne longueur. Discrète note boisée en finale. Potentiel de maturité certain, il a de la classe. *Peter Moser. Mars 2020*

**LE MONDE – 18,5 :** Sa liqueur opulente, son moelleux et son gras distinguent ce premier cru par un style plus riche que d'habitude. Dynamique en finale. *13/12/2012*

**WINE SPECTATOR – 95 :** Rounded and broad in feel for now, with richly layered toasted almond, ginger cream, brioche and glazed apple notes that all glide through the viscous finish, where a flash of green tea can be found. This has the buried zip for the long haul, which it will need to assimilate fully. *James Molesworth. 31/01/2012*

**YVES BECK – 94 :** Robe dorée avec des tons légèrement ambrés. Bouquet subtil d'agrumes, de pêches et d'épices. Début crémeux et riche avec des notes de caramel et de biscuits. En bouche, ce vin est corsé, crémeux et soutenu par une très belle structure acide qui lui confère une agréable fraîcheur. Long arrière-goût. *18/10/2018*