

Château Climens

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

Château Climens 2012



*« Quod donare mora nequit annua, dat brevis hora »
(Il advient en une heure ce qui n'arrive pas en une année, proverbe latin)*

Millésime difficile pour le développement du botrytis dans l'ensemble du sauternais. Chaud et sec en mars, très humide en avril-mai : après un tel excès d'eau, nous ne nous attendions guère à la sécheresse estivale. Heureusement, le retour des pluies fin octobre nous révèle alors une très bonne surprise : en deux jours, la concentration a suffisamment progressé pour reprendre les vendanges. Ces pluies, très abondantes et catastrophiques à Sauternes, n'ont eu qu'un impact limité à Climens. Comme tout est homogène, nous pouvons ramasser à tire en deux jours et demi de soleil, juste avant la Toussaint et le retour de la pluie !

Vendanges : Du 15/10 au 31/10 – 2 tries

Cépage : 100% sémillon

Appellation : 1^{er} Cru Barsac

Alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3,7 g/l H₂SO₄

pH : 3,8

Sucres résiduels : 116,9 g/l

Rendement : 10hl/ha

Production : 17 640 bouteilles

Mise en bouteille : 19 et 20 mars 2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE – 94 : Nez frais, menthé, de naphte, avec une note éthérée, mais une bouche un peu carrée. Le vin se cache un peu derrière sa structure. Aujourd'hui sur sa réserve, laissons-le en repos. 03/02/2022

ANTHOCYANES – 94 : Un peu truffe et terre, le nez recèle également de très beaux arômes de fougère, d'épices, de fruits blancs « al dente ». La bouche est élégante, délicate, fraîche avec des notes de fruits blancs et d'agrumes confits. Le calcaire pousse en finale. Très belle bouteille. 06/09/2021

Château Climens

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

THE WINE INDEPENDENT – 93 : Medium straw-gold in color, the 2012 Climens has a note of toasted almond, crème caramel, and honey-drizzled peaches over a lifted core of lemonade and lime jelly. The palate is refreshing and zippy, beautifully countering the rich savory layers and finishing with a citrus lift. *Lisa Perrotti-Brown. 16/02/2023*

WINE SPECTATOR – 93 : This pulls together lush pineapple, ginger, creamed apricot and peach notes, along with singed almond and bitter orange hints. Stays broad and rich overall, but there's good cut underneath and some power that will need a bit of time to mellow. An excellent effort for the vintage. *James Molesworth. 31/03/2015*

VINOUS – 92 : The 2012 Climens was tasted from two bottles, the first weirdly green. The second was an absolute joy. Well-defined on the nose, it offers lovely beeswax, honeysuckle, jasmine and yellow flowers. The palate is very pure with fine weight, quite tangy, lightly spiced with a pretty marmalade-tinged finish. *Neal Martin. 27/09/2022*

THE WINE ADVOCATE – 91 : Pale lemon-gold colored, the 2012 Climens has a slightly evolved nose sporting honeyed nut and toast notes with a core of lemon pie, fresh hay and allspice. Big, rich and powerful in the mouth, with maturing citrus and stone fruit notions, it has a provocatively spicy finish. *Lisa Perrotti-Brown. 05/09/2018*

TERRE DE VINS – 18 : Avec 2014, 2012 est un millésime don't Bérénice Lurton est particulièrement fière : c'est le premier millésime sauvé par la biodynamie... et un peu de chance. Deux jours de chaleur dans un mois d'octobre pluvieux permettent une récolte très saine. Il aura cependant fallu faire une sélection sans pitié au niveau des vendanges. Dans ce vin très frais et concentré se découvre, derrière les notes de fleurs et de fruits jaunes, un côté racinaire qui rejoint la bouche au toucher de poudre de craie. *Audrey Marret.*

JANCIS ROBINSON – 17 : Tasted blind. Energetic and a bit of a burnt note. *09/02/2022*