



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Château CLIMENS, Barsac - 1er cru classé - 2015

75 cl Blanc Liqueux Bordeaux AOC Barsac Sauternes Premier Cru Classé de Sauternes-Barsac en 1855



La note Le Meilleur Du Vin

98/100

Blanc liquoreux délié et aérien, Climens est un vin subtil qui ne ressemble à aucun autre. S'il exprime la quintessence de l'appellation Barsac par son équilibre et sa fraîcheur, il possède également la puissance et la somptuosité des plus grands Sauternes. Climens se définit peut-être avant tout par un éclat, une profondeur, conférés par son terroir unique. Climens est avant tout célèbre pour l'élégance de ses vins, mais aussi pour sa constance dans l'excellence : même dans les « petits » millésimes, les vins produits sont magiques. La préservation et l'expression de ce terroir incomparable se sont maintenues au fil des siècles dans un cadre familial. Le choix audacieux du passage en biodynamie, opéré en 2010 par Bénédicte Lurton et mis en place par une équipe passionnée, entre dans le cadre de cette exigence sans faille. Le Château Climens est aujourd'hui le seul Premier Cru Classé de Bordeaux à être certifié en biodynamie.

Cette grâce particulière faite de tension et de minéralité qui caractérise Climens s'accompagne d'une extraordinaire palette aromatique mêlant fleurs, fruits, épices et souvent une pointe d'eucalyptus ou de fraîcheur menthée. Dans sa jeunesse, ce sont plutôt les agrumes (pamplemousse, citron, cédrat), les fruits et fleurs blanches qui dominent, faisant écho à la couleur assez pâle du vin. Quels que soient les millésimes, les vins vieillissent doucement, leur trame devient de plus en plus complexe et subtile, leur couleur se fait plus ambrée. Chaque millésime a sa personnalité propre mais possède ce mélange harmonieux de douceur et de fraîcheur qui confère à Climens ce charme inimitable qui traverse le temps.

Château Climens est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Le Château Climens est aujourd'hui le seul Premier Cru Classé de Bordeaux à être certifié en biodynamie. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Climens (Barsac, Sauternes)

Le vin

La noblesse de ce grand terroir s'invite dès l'ouverture du 2015 dont le parfum délicat met en valeur des notes d'agrumes et de vanille bourbon. La bouche s'étire en longueur grâce à une liqueur épurée et à la salinité du sol de Barsac. La finale nous régale : ses fins amers sont magnifiques et on retrouve le poids du millésime. (RVF, millésime 2015, noté 97/100)

The 2015 Climens was tasted from different lots (after naughty Bérénice Lurton had successfully duped me with her April Fool's joke by saying that she had done a final blend). The fruit was picked from 8 September until 4 October at 21 hl/ha. The residual sugar is 130 grams per liter this year. Aromas that spring from samples included acacia honey, orange blossom, grapefruit and a little frangipane, all beautifully defined and gaining intensity in the glass. The palate is medium-bodied with a viscous opening, a dash of spice on the entry, lively in the mouth with ginger and a dash of pepper tincturing the honeyed fruit, long and sustained as it fans out with vigor. This is a fabulous Climens from Bérénice Lurton and her team, and as usual, those with wise heads will opt to lay bottles down for 15 years to get the most from this special Barsac. It is destined to be a great Climens - and that's no April Fool's joke. (Guide Parker, millésime 2015, noté 96-98/100)

Pale lemon in color, the 2015 Climens is just a little closed, offering up lovely lemon curd, lime juice and apple tart notes with touches of acacia honey and paraffin. Fine, fresh and elegant in the mouth, with great purity and poise, it finishes with amazing persistence. (Guide Parker, millésime 2015, noté 95+/100)

Lastly, the 2015 Château Climens is unquestionably in the same league as the 2011 and 2014, with slightly more elegance and freshness. More exotic notes of honeyed limes, tart apricots, white flowers, and lavender honey all emerge from the glass, and it's medium to full-bodied, with a beautiful elegance, good acidity, and a great finish. It's not as big or opulent as the 2011, but it's flawlessly balanced and will have a long life. (Jeb Dunnuck, millésime 2015, noté 97/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96-98/100
- **note RVF** : 97/100
- **note Jeb Dunnuck** : 97/100
- **Cépage** : 100% semillon
- **Appellation principale** : AOC Sauternes 1er Cru
- **Classification** : Premier Cru Classé de Sauternes-Barsac en 1855
- **Terroir** : Sables argileux ferrugineux sur socle calcaire à astéries fissuré
- **Vignoble** : Âge moyen des vignes 38ans, Densité de plantation 6600 pieds/ha, Rendement en premier vin (moyenne sur 20 ans) 7hl/ha.
- **Viticulture** : En biodynamie depuis 2010 sur l'ensemble du vignoble (certification Biodyvin depuis 2014)
- **Vinification** : En biodynamie depuis 2010 sur l'ensemble du vignoble (certification Biodyvin depuis 2014)
- **Elevage** : Elevage 20 à 22 mois
- **Millésime** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2054
- **Alcool** : 13,5% vol.

● **Service** : 11 à 13°C