



LE MEILLEUR DU VIN

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

Château CLIMENS, Barsac - 1er cru classé - 2016

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



La note Le Meilleur Du Vin

98+/100

Blanc liqueux 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](http://le-meilleur-du-vin.com) est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Climens (Barsac, Sauternes)

Le vin

Un nez vif avec une petite note de poudre de fer. Sa bouche élancée et sapide laisse transparaître toute l'énergie de Barsac au travers d'un fruit d'une pureté exemplaire, avec une liqueur magistralement équilibrée. (RVF, millésime 2016, noté 99/100)

Pale lemon-gold colored, the 2016 Climens is a little youthfully mute, revealing notions of ripe peaches, mango and musk melon with touches of cedar chest, orange blossoms, candied ginger and baking bread. Bursting in the mouth with vibrant, energetic stone fruit and tropical layers, it is framed by fantastic freshness, finishing long and creamy. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96+/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 99/100 note RVF
- **note guide Parker** : 96+/100
- **note RVF** : 99/100
- **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** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2050
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C