

CHÂTEAU CLIMENS 2008

Fruit de la chance et de la persévérance

« Avec du temps et de la patience, les feuilles de mûrier se transforment en robe de soie ».

Par chance déjà, Climens échappera par deux fois aux désastres climatiques d'un printemps frais et pluvieux : les gelées d'avril et les averses de grêle de lundi de Pentecôte épargnent fort heureusement le vignoble.

Cependant, la vigne se développe lentement et de manière irrégulière dans un climat de forte humidité avec des pluies diluviennes et un ensoleillement qui n'est pas optimal à l'approche de l'été : le rendement en sera affecté.

L'été est ensuite mitigé: la vigne rattrape son retard en juillet avec 3 semaines de chaleur, mais la maturation, irrégulière, sera tardive en raison des températures plutôt fraîches du mois d'août. Le mois de septembre, avec des nuits froides et quelques journées de pluies orageuses, ne rattrape rien : les vendanges seront longues et tardives !

A partir du 22 septembre, le vent d'Est sèche les quelques foyers de pourriture grise, et le 30, c'est dans le brouillard que nous lançons une petite troupe, effectuant en deux jours une trie sanitaire, et ramassant de magnifiques et trop rares raisins confits.

Mais c'est un faux départ...A la froidure de début octobre succède l'arrivée attendue de la pluie, heureusement suivie de journées ensoleillées aux températures estivales : le raisin peut enfin dorer, mais il ne passe que lentement au stade chocolat. L'attente nous paraît interminable ! Après deux autres jours de vendanges les 21 et 22 octobre, plus rien à se mettre sous la dent, la concentration est insuffisante...le vignoble est majoritairement au stade pourri plein, le plus fragile qui soit, et les météorologues jouent avec nos nerfs ! Le vent est absent et les températures sont froides. Un week-end ensoleillé de la fin octobre va nous donner une dernière chance, que nous saisissons avec énergie : un effeuillage est lancé sur les parcelles les plus tardives pour optimiser les effets du soleil et la troupe renforcée, atteignant 50 vendangeurs soigneusement encadrés. En cinq jours, la récolte est ENFIN à l'abri : c'est ce qui s'appelle l'échappée belle ! Le soulagement est à son comble : la qualité est là, et la production atteindra les 10 hl/ha, ce qui n'est somme toute pas si mal...

LE MILLESIME 2008 EN QUELQUES CHIFFRES

Vendange du 30 septembre au 30 octobre 2008

(10 jours de vendanges en 4 périodes) 13 lots

Rendement de 9,70 hl/ha

Production de Grand Vin : 15 000 bouteilles

Date de mise en bouteilles : 8 juillet 2010

Informations techniques

Alcool : 13,7% vol.

Sucres résiduels : 132g/l

Acidité Totale : 3,6g/l H₂SO₄

pH : 3,7