



CHATEAU CLIMENS 2015

Un millésime surdoué...précoce, généreux et superbe !

Un printemps doux comme en 2011, un été chaud comme en 2003 et sec comme en 2005, l'année s'annonçait précoce et l'état sanitaire du vignoble remarquable. Le raisin a continué à mûrir dans d'excellentes conditions jusqu'à la première semaine de septembre où le botrytis fait une apparition rapide sur de nombreuses parcelles. Le premier coup de sécateur est ainsi donné le 8 septembre sous un soleil radieux. Les températures sont estivales la journée et fraîches la nuit, ce qui empêche le développement de la pourriture grise, le « confit » est particulièrement riche et il est nécessaire d'apporter quelques raisins dorés pour un vin équilibré.

Une grosse averse et quelques journées humides à l'issue de la 1^{ère} trie permettent le redéploiement de la pourriture noble et la 2^{ème} trie commence dès le 28 septembre pour huit jours consécutifs de vendanges

rapides mais méticuleuses, superbes et généreuses. La totalité d'une récolte magnifique est ainsi à l'abri dans nos chais dès le 5 octobre. Cette précocité, Climens ne la doit pas seulement aux conditions exceptionnelles du millésime, mais aussi à la biodynamie. Après des fermentations sans histoire, les dégustations ont confirmé la grande homogénéité qualitative des lots, et leur diversité de style et d'arômes : agrumes frais, notes minérales et parfums feuillus, fleurs fraîches et fruits comme la pêche de vigne ou la poire. Les structures, plus ou moins riches ou délicates, le plus souvent énergiques, tendues et soutenues par une très belle amertume et une évidente fraîcheur.

Les assemblages, finalisés en décembre 2016 ont donné naissance à un futur très grand Climens illustrant parfaitement la « griffe » du domaine : une puissance toute en tension et élégance.

LE MILLESIME 2015 EN QUELQUES CHIFFRES

Vendange du 08 septembre au 05 octobre 2015 (14 jours de vendanges)

2 tries

Rendement de 21 hl/ha (13hl/ha en moyenne ces 20 derniers millésimes)

Date de mise en bouteilles : mars 2017

Production de Climens 2015 : 38500 bouteilles

Informations techniques

Alcool : 14,3% vol.

Sucres résiduels : 131.6 g/l

Acidité Totale : 3,8 g/l H₂SO₄

pH : 3,8