

Château Climens

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

Château Climens 2010



*« La chance aide parfois, le travail toujours »
Proverbe brahmane.*

Un mois de septembre chaud et ensoleillé avait permis de rattraper un relatif retard de maturité du raisin, dû à un été frais et nuageux. À cet été tardif a succédé sans sommation un hiver pour le mois précoce... Début avril il faisait beau mais trop froid pour que le botrytis puisse se concentrer suffisamment. Par chance, malgré le froid, un beau soleil d'après-midi déclencha le processus de concentration. La vendange extraordinairement homogène et saine nous a permis, grâce à un rigoureux système de contrôle, d'avoir une récolte magnifique et généreuse.

Vendanges : Du 28/09 au 23/10 – 3 tries

Cépage : 100% sémillon

Appellation : 1^{er} Cru Barsac

Alcool : 13,7 % vol.

Acidité totale : 3,2 g/l H₂SO₄

pH : 3,8

Sucres résiduels : 166,4 g/l

Rendement 1^{er} Cru : 15,9 hl/ha

Production : 54 700 bouteilles

Mise en bouteille : 4 au 6 juillet 2012

THE WINE DOCTOR – 98 : A vigorous orange-gold hue in the glass, this is classic evolving Climens on the nose, combining a delightful sense of freshness with dried fruits, praline, caramelised citrus, orange blossom, jasmine and smoky crushed minerals. The palate is immediately fresh and bright, with a voluminous and velvety texture to the fruit, cut by a fine blood orange freshness, great pithy grip, mineral drive and super, vivacious acidity. This is quite brilliant, aging effortlessly, still with all the freshness, vigour and drive of youth, and plenty of pithy length in the finish. Vigorous, mineral, bitter and gripped, this is a brilliant Climens. Plenty of time to think about drinking this one; any time over the next two decades should do it. *Chris Kissack. 01/09/2023*

ANTHOCYANES – 98 : Ce Climens 2010 est tout simplement impressionnant grâce à un bouquet puissant, complexe, élégant, composé d'arômes de coing, de fruits frais, de fleurs et de menthol. Bouche charnue, fraîche, très bel équilibre dans une puissance parfaitement contenue par la tension calcaire de Barsac. Superbe. Une valeur sûre en plus d'être un grand classique. Bravo !
06/09/2021

THE WINE INDEPENDANT – 96-98 : The 2010 Climens is pale to medium straw-gold in color. It slowly unfurls with gorgeous lime cordial, poached pears, pineapple tart, and dried apricot notes, plus wafts of candied ginger and allspice. The concentrated, full-bodied palate has a racy backbone lifting the rich, viscous fruit, finishing long with a chalky lift. *Lisa Perrotti-Brown. 01/06/2023*

LA REVUE DU VIN DE FRANCE – 96-97 : Le 2010 sent le safran et le chocolat blanc. Très juvénile, il se profile tel un millefeuille, par strates, entre une liqueur abondante et l'empreinte du terroir. *Roberto Petronio. Décembre 2023*

YVES BECK – 96 : Climens 2010 révèle de classiques nuances de safran ainsi que des notes de noix de coco et de fleurs d'acacia. Il demande du temps et gagne en pluralité au fil des minutes. Ample, riche et friand en bouche, le vin commence à se détendre. Il a du caractère et me semble entrer dans une phase plus épanouie... lentement ! *12/03/2023*

DECANTER – 96 : You shouldn't need an excuse to open Sauternes but Christmas is a great occasion with plenty of opportunities to enjoy its many styles. Choose this 2010 for a rich treat and savour it's balance, freshness and depth, full of succulent tropical fruit, exotic spice flavours and honeyed brioche. Enjoy before, during or after a meal! *Georgina Hindle. 01/10/2021*

THE WINE ADVOCATE – 95 : Pale to medium lemon-gold colored, the 2010 Climens offers a lifted, floral nose of orange blossoms and jasmine over a core of lime cordial, grapefruit oil and dried apricots plus hints of lemon preserves and ginger nut. Very sweet, hedonic and fantastically seductive in the mouth, the concentration is beautifully offset by lovely freshness, finishing with fantastic length. *03/05/2020*

BETTANE & DESSEAUVÉ – 18,5 : Grande race au nez, avec toute la panoplie du grand fruité de botrytis (agrumes, acacia, mangue, abricot, et minéralité de calcaire), merveilleuse finesse, de l'éclat et un brillant avenir.