

Château Climens

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

Château Climens 2011



Le printemps exceptionnellement chaud et sec de 2011 restera mémorable, favorisant une croissance très précoce de la vigne. L'été, au contraire globalement humide et frais, n'aura cependant pas raison de cette avance et une période chaude et orageuse fin août favorise une arrivée précoce du Botrytis.

Les vendanges commencent début septembre sous un soleil estival et se poursuivent dans de conditions idéales au développement parfait de la pourriture noble. La récolte s'avère généreuse et parfaitement équilibrée.

Vendanges : Du 08/09 au 28/09 – 2 tries

Cépage : 100% sémillon

Appellation : 1^{er} Cru Barsac

Alcool : 13,8 % vol.

Acidité totale : 2,9 g/l H₂SO₄

pH : 3,8

Sucres résiduels : 142,8 g/l

Rendement 1^{er} Cru : 12,7 hl/ha

Production : 43 000 bouteilles

Mise en bouteille : 2 au 4 juillet 2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE – 99 : Une belle palette aromatique, avec de la complexité et de la rigueur, des fruits confits, du safran, du tabac blond, des fruits secs. Bouche dense, profonde et riche mais sans excès, avec toujours ce tonus, signature de Climens. Grand millésime en plein épanouissement. 03/02/2022

ANTHOCYANES – 99 : Grande complexité aromatique grâce à des arômes de coing, d'épices, de fruits blancs (poire notamment) entrelacés avec des notes florales. Bouche puissante, dense, très belle liqueur dans la fraîcheur et l'élégance et une finale aérienne. Tout simplement magnifique. Un grand Climens parfaitement adapté à la gastronomie grâce à une tension et une linéarité remarquables. Superbe ! 06/09/2021

JEB DUNNUCK – 97 : Moving to the Grand Vin, the 2011 Château Climens reveals a still youthful gold color to go with impressive marzipan, brioche, honeycomb, and sauteed peach and apricot-like fruits. With beautiful balance on the palate, it's full-bodied and has a vibrant spine of acidity followed by a clean, lengthy finish. This beautiful, complex Sauternes is going to evolve for 20-30 years or more in cold cellars. *21/12/2020*

THE WINE DOCTOR – 96 : From a half bottle. From Bérénice Lurton we have a wine of a polished straw-gold hue, with a light burnish. It has a simply beautiful nose, citric with notes of bright orange and lemon balm, complicated by crushed flint and grey smoke, with little seams of richness, calling to mind pastry, crème pâtisserie and custard apple. There follows a palate of simply divine tension and poise, carrying forward all the sweet intensity seen on the nose, but it frames it with tension and rather taut, savoury, acid and mineral-driven style. Poised and balanced, taut and driven, with exceptional persistence, a delicious drive, and depth, grain, substance and energy all combined. This is stunning, and a class apart within the appellation. *Chris Kissack. 01/07/2022*

YVES BECK – 95 : Robe jaune dore. Bouquet séduisant, invitant et complexe aux notes de fruits de la passion et de pêches. Je relève également des effluves d'amandes grillées, de nougat, de pâte de fruit et de crème brûlée. Finalement des notes de mirabelles et de menthe poivrée viennent consolider la complexité du nez. Au palais, le vin est crémeux, race et doux. Très belle symbiose entre la fraîcheur, la vigueur et la douceur. Les caractéristiques olfactives sont parfaitement reflétées en bouche et la structure acide confère la race et le soutien nécessaire pour aller dans le temps. Un vin qui a encore besoin de beaucoup de temps pour atteindre son apothéose, même s'il est déjà très tentant maintenant, les amateurs avec patience seront dûment récompensés et les autres seront contents aussi, évidemment ! *11/12/2018*

VINOUS – 94 : The 2011 Climens has a fresh, lifted, mineral-driven bouquet which has closed down a little. The palate is well balanced with a fine bead of acidity, taut and fresh. A lively, tensile finish, with hints of stem ginger that linger on the aftertaste. This is drinking beautifully. *Neal Martin. 18/08/2022*