

Château Climens

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

Château Climens 2014



Marqué par des conditions climatiques excessives et contradictoires, le millésime 2014 s'avère aussi limité en quantité que grand en qualité.

Malgré les quelques dégâts de l'année, le travail de tri implacable et la maîtrise de la biodynamie permettent de garder le vignoble en excellent état sanitaire. Tous les lots vendangés sont parfaitement nets et francs : la première trie présente un profil fruité et particulièrement vif, tandis que la deuxième trie offre des vins complexes, élégants, voire puissants. Résultat ? Un vin frais et éclatant à la signature Barsac.

Vendanges : Du 22/09 au 27/10 – 3 tries

Cépage : 100% sémillon

Appellation : 1^{er} Cru Barsac

Alcool : 13,8 % vol.

Acidité totale : 4,4 g/l H₂SO₄

pH : 3,7

Sucres résiduels : 141,1 g/l

Rendement 1^{er} Cru : 6,7 hl/ha

Production : 23 500 bouteilles

Mise en bouteille : 16 et 17 mars 2016

WINE ENTHOUSIAST – 98 : This is beautifully concentrated and full of great richness yet seems closed at the moment. Its apricot jelly and dried fruit flavors, acidity and botrytis are in perfect balance, developing intensity as it opens. A full, generous wine with a great future. *Roger Voss. 31/12/2017*

LA REVUE DU VIN DE FRANCE – 97 : Des notes menthées, de cardamome, une palette très expressive, avec une bouche élégante et tendue, des notes fraîches d'agrumes, une grande élégance et pureté. Dans ce millésime difficile, la qualité du terroir et la sévérité du tri s'imposent à l'évidence (à peine 8 hl/ha). *03/02/2022*

WINE SPECTATOR – 97 : This delivers wave after wave of piecrust, dried pineapple, warm marmalade, singed almond, glazed peach and apricot flavors, with a hint of brioche. Despite the heft, this has a breezy feel within, thanks to riveting acidity buried deep on the finish. *James Molesworth. 19/01/2017*

JEB DUNNUCK – 96 : In the same ballpark as the 2011, the 2014 Château Climens reveals a similar gold hue as well as rich, powerful notes of honeyed almonds, caramelized peach, white raisins, toasted bread, and honeycomb. It's more full-bodied and has a wonderful mid-palate to go with serious opulence and possibly more moderate acidity. Slightly softer and more seamless than the 2011 (and the 2015), it still has beautiful freshness and purity and another 25-30 years of longevity. *21/12/2020*

JAMES SUCKLING – 95 : A concentrated and finely nuanced wine that opens up a lot in the glass after starting out quite shy. The best thing about it is the great balance and the subtlety of flavor. It ends in a long, silky finish of serious complexity. Drink or hold. *02/03/2018*

THE WINE ADVOCATE – 94+ : Pale lemon colored, the 2014 Climens reveals wonderful botrytis-inspired scents defining the nose with a core of ripe peaches, honeydew melon and lemon marmalade plus wafts of candle wax and orange blossom. The palate possesses an almost electric intensity with tons of layers and a lively backbone framing the generous fruit, finishing very long. *Neal Martin. 05/09/2018*

VINOUS – 94 : The 2014 Climens has a pure and elegant bouquet. Honey, quince and white peach mixes with chamomile - this is irresistible. The palate is very well balanced with a fine bead of acidity, taut and fresh with a bewitching tensile finish. Quite penetrating and a little more citrus-driven than the 2015. Superb. Tasted at the Climens vertical at the château in April 2022. *Neal Martin. 18/08/2022*

ANTHOCYANES – 94 : Bel éclat de fruits blancs, d'épices et de fleurs pour un bouquet à la fois frais, délicat et mentholé. Énergique et profond. Bouche charnue et tendue, puissante dans sa finesse avec beaucoup d'élégance et une finale très longue. Un grand classique. *06/09/2021*