

Château Climens

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

Château Climens 2016



On retrouve immédiatement la signature singulière de Climens dans ce grand millésime, dont le bouquet est déjà complexe et profond, mêlant des parfums de fleurs nobles et d'herbes des champs. On retrouve cette sensation de prestance sauvage en bouche, avec une présence saline qui lui donne un relief et une personnalité très forts malgré la douceur que lui confère sa jeunesse. Puissance, raffinement, longueur, tout y est déjà !

Vendanges : Du 28/09 au 22/10 – 2 tries

Cépage : 100% sémillon

Appellation : 1^{er} Cru Barsac

Alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3,9 g/l H₂SO₄

pH : 3,9

Sucres résiduels : 134 g/l

Rendement 1^{er} Cru : 12,91 hl/ha

Production : 49 000 bouteilles

Mise en bouteille : mai 2018

LA REVUE DU VIN DE FRANCE – 98 : Joli nez complexe, très élégant et racé, un grand raffinement aromatique fait de rose, d'épices safranées, de zestes d'agrumes. La bouche est immense, très dense et aérienne à la fois, tendue par un tonus vibrant, l'équilibre sucrosité/nervosité est un cas d'école. Elle finit longue et imprégnante, sur une cohorte d'épices. 03/02/2022

ANTHOCYANES – 98 : Très beau nez dans la complexité, la précision avec des arômes élégants et frais de poire, de pêche, de mangue, de tilleul, de menthol et légèrement fruits exotiques. Délicatesse du toucher de bouche avec une belle liqueur pour un Climens plus tendu que d'habitude et qui pourtant ne manque pas de puissance. Très beaux amers finaux. Finale aérienne et fraîche. Quel éclat aromatique ! Un vin qui tiendra longtemps. 09/06/2021

TERRE DE VINS – 19 : Un grand Climens qui doit être attendu. Le nez est dense et complexe, profond, révélant des nuances florales et d’herbes fleuries. La bouche très nette est ronde, précise, mais doit toutefois encore s’épanouir. La finale persistante mêle agrumes, fruits secs, abricot. Le vin se montre exceptionnel dans son équilibre, sa précision, la balance qu’il offre entre énergie et finesse, puissance et élégance. On devine tout le potentiel de ce millésime à son timbre éclatant. *Audrey Marret. 2021.*

THE WINE ADVOCATE – 96+ : Pale lemon-gold colored, the 2016 Climens is a little youthfully mute, revealing notions of ripe peaches, mango and musk melon with touches of cedar chest, orange blossoms, candied ginger and baking bread. Bursting in the mouth with vibrant, energetic stone fruit and tropical layers, it is framed by fantastic freshness, finishing long and creamy. *Lisa Perrotti-Brown. 29/03/2019*

YVES BECK – 96 : Jaune doré aux reflets verts. Le bouquet de Climens 2016 est complexe, généreux et très expressif. Je relève des notes fumées qui évoquent un peu de pistache et de caramel salé. Au palais, le vin est compact, crémeux et parfaitement équilibré. Que de race et de charme ! Touche saline en fin de bouche. Un vin prometteur à suivre dans le temps. *03/12/2018*

DECANTER– 95 : My favourite sweet wine at the tasting (including Yquem). Already glorious, this will live decades. Burnished gold hue, botrytis notes on the nose, some leafy, spicy, lemongrass hints and a palate with just the right balance between lusciousness and freshness. Extremely subtle oak. A wonderful Barsac to drink between now and 2060. *Andy Howard MW. 01/12/2021*

THE WINE CELLAR INSIDER – 95 : The perfect combination of ripe and overripe pineapples, white peaches, nectarines and a touch of mango all slathered in honey, vanilla and flowers. The wine is quite sweet. But, the racy acidity lifts everything up on your palate so everything feels fresh and energetic. This could score even higher as it ages, and it will definitely age for at least 3 decades or longer. *Jeff Leve. 29/06/2020*

VINOUS - 94 : The 2016 Climens has a wonderful bouquet similar to my last bottle, more expressive now with orange pith, wild honey and quince. Like before it opens wonderfully in the glass. The palate is very well balanced with fine definition, fresh and vibrant with a creamy honeyed texture, praline and apricot, on the seductive finish. Superb. Tasted at the Climens vertical at the château in April 2022. *Neal Martin. 18/08/2022*