



CHÂTEAU CLIMENS 2015

*Le soleil, le foyer de tendresse et de vie,
Verse l'amour brûlant à la terre ravie. Arthur Rimbaud*

Précocité, pureté, abondance pour un millésime d'exception

Un printemps doux et lumineux favorise un débourrement spectaculaire et une floraison homogène, tandis que la biodynamie confirme son efficacité en protégeant le vignoble des dégâts liés au mildiou et au black rot qui sévissent à Bordeaux. Après un mois de juillet ensoleillé et chaud, août débute avec quelques averses orageuses bienvenues quoiqu'un peu brutales, heureusement suivies d'un beau soleil qui se maintient début septembre. En cette fin d'été, l'amplitude thermique importante entre nuits et jours favorise les brouillards matinaux mais aussi la synthèse des précurseurs d'arôme comme l'absence de pourriture aigre.

Se contentant d'une pluie d'orage (9 mm le 31 août), la pourriture noble fait une apparition précoce, si bien que nos vendanges commencent dès le 08 septembre! Quoiqu'un peu plus instable, le temps reste suffisamment clémente pour ne pas perturber cette première trie, terminée le 16 septembre juste avant une grosse averse! Quelques journées humides permettent alors le redéploiement de la pourriture noble sur de magnifiques grappes dorées.

Une succession de journées ensoleillées et venteuses accélère la concentration, nous lançant sur, déjà, la dernière ligne droite : huit jours de vendanges rapides et méticuleuses, surtout superbes et généreuses! Dès le 5 octobre, la totalité d'une récolte magnifique est à l'abri dans nos chais.

Cette précocité, Climens la doit aussi à la biodynamie: le *Botrytis* s'est développé beaucoup plus rapidement que dans le voisinage, nous permettant aussi bien de bénéficier de conditions climatiques propices que d'éviter une concentration trop intense. Ce fut gage de qualité, mais aussi de quantité : avec nos quelques 20 hl/ha d'excellence, nous renouons avec la ligne de la trilogie 2009-10-11 !

Notre vingtaine de lots forme un ensemble de qualité très homogène, mais varié quant au style : structures plus ou moins riches ou délicates, longues et tendues, arômes d'une grande pureté et d'une fabuleuse diversité, l'assemblage ne peut qu'être grandiose...

LE MILLESIME 2015 EN QUELQUES CHIFFRES

Vendange du 8 septembre au 5 octobre 2015

Vendanges en 2 tries. 22 lots

Rendement de 21hl/ha

Informations techniques

Alcool : 14,3% vol.

Sucres résiduels : 130g/l

A.T. : 3,9g/l

pH : 3,8