

Château Climens

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

BÉRÉNICE LURTON

Millésime 2016

Un hiver doux, une gelée fin avril, un printemps maussade et diluvien, l'année ne commençait pas sous les meilleurs auspices... L'été tardif, mais chaud et sec, et un automne idéal permettront pourtant la naissance d'un grand millésime!

Septembre offre un terreau idéal à la pourriture noble grâce aux quelques pluies et à l'alternance de brumes et de soleil. Le 28 septembre nous entamons la cueillette sous l'image d'Epinal de circonstance : brouillard matinal puis franc soleil, raisins confits et dorés, tout y est ! En fonction des parcelles, le tri du raisin est soit plutôt aisé notamment dans les vieilles vignes avec un confit magnifique soit rendu plus compliqué par de petites moisissures sur des parcelles plus sableuses. Mais notre obsession de la pureté du Botrytis et notre sélection acharnée ne s'en laissent pas conter.

La chevauchée du botrytis est encouragée par la douceur de la première semaine d'octobre et la première trie se termine le 11 octobre. Nous reprenons huit jours plus tard pour la deuxième et dernière trie dans des conditions optimales : botrytis homogène, nous coupons à tire sur l'intégralité du domaine de façon à respecter notre objectif de 22° potentiel pour garder finesse et équilibre. Le 22 octobre voit la fin de ces vendanges exceptionnelles nous permettant d'annoncer un futur grand Climens !

LE MILLESIME 2016 EN QUELQUES CHIFFRES

Vendanges du 28 septembre au 22 octobre (15 jours de vendanges)

Du 28 septembre au 11 octobre :

1^{ère} trie : 67% de la récolte

Du 18 au 22 octobre :

2^{ème} trie : 32 % de la récolte

Rendement : 20hl / ha

Informations techniques

Alcool : 14,1% vol.

Sucres résiduels : 130 g/l

Acidité totale : 3,5 g/l H₂SO₄

pH : 3,9