

# Château Climens

1<sup>ER</sup> CRU • BARSAC  
GRAND VIN DE SAUTERNES

## CHATEAU CLIMENS 2023, 1<sup>ER</sup> CRU

« C'EST DANS L'ADVERSITE QUE SE REVELE LA GRANDEUR ».  
(PLINE LE JEUNE)

Le millésime 2023 en est la cruelle mais belle démonstration, un parfait résumé de la nouvelle donne climatique et de la capacité du terroir de Climens à s'adapter et à produire un nouveau millésime d'exception. Après de telles épreuves, quel résultat ! Un début d'année clément incite la vigne à sortir prématurément de l'hiver. Cela devient une habitude dans nos contrées. Nos éoliennes et leurs sources de chaleur à base de pellets de bois nous permettent d'affronter une température de -2,1°C au plus fort de la nuit du 4 au 5 avril et de sauver la récolte de nos vieilles vignes dédiées au vin liquoreux. Pluie et chaleur se succèdent, s'accommodent et forment un climat tropical propice au développement de la vigne, mais aussi du mildiou, du millerandage et de la coulure. Malgré tous nos efforts dans le respect des pratiques biodynamiques ce sont les trois quarts de la récolte des vieilles vignes qui n'iront pas à leur terme. Le mois de septembre éprouve à nouveau notre patience, mais celle-ci est récompensée le 26 septembre par une première journée de vendange sous un beau ciel bleu. Toutefois il faut se hâter car le botrytis se diffuse très vite sur des raisins mûrs et impatients d'exprimer le meilleur d'eux-mêmes. Le 3 octobre la récolte est dans le chai et peut commencer son élevage.

A l'approche du printemps 2024, l'assemblage permet de découvrir un éclat, une élégance, un équilibre, une fraîcheur cristalline, à l'instar du millésime 2014, promesse d'un superbe millésime 2023, parfaite expression du style de Climens et de sa quête de pureté.



**Origine :** Terroir historique de Climens.

**Cépage :** 100% sémillon

**Superficie :** 13 hectares

**Rendement :** 2.7 hl/ha

**Âge moyen des vignes :** 48 ans

**Appellation :** Barsac

**Certifications :** bio (AB)

Issu de raisins certifiés DEMETER

Vendanges du 26 au 29 septembre 2023 et du 02 au 03 octobre 2023 (6 jours)  
2 tries

**Vinification :** Fermentation avec levures indigènes en barrique (100% fût neuf) et élevage sur lies fines pendant 20 mois.

80% de barriques (dont 40% bois neuf) & 20% en Wine Globe.

**Alcool :** 13.5 % vol.

**Sucres résiduels :** 130 g/l

**Acidité totale :** 4,20 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**PH :** 3.81

**Production :** 4000 bouteilles

*Mise en bouteille en 2025*