

Château Climens

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

CHATEAU CLIMENS 2022

« *Si temps ne change, Climens ne vendange* »

Les aléas climatiques auront marqué l'année. Après un hiver froid et sec, le vignoble affronte son premier défi, trois épisodes de gel radiatif sévère jusqu'à -4,1 °C peu avant le lever du jour, ce dimanche 4 avril. Fort heureusement, la taille tardive faisant plein usage du phénomène d'acrotomie aura sauvé nos vignes. Les mois de mai et juin seront très favorables au développement de la vigne... évitant de peu cette grêle qui avait détruit la totalité de la récolte deux ans auparavant. La vigne, soutenue par la réserve hydrique de son terroir calcaire, supportera plutôt bien l'été particulièrement chaud et sec. La suite mettra à l'épreuve notre patience...

Un anticyclone s'installe début septembre qui retarde l'arrivée de la pluie et des brumes matinales nécessaires au développement de la pourriture noble. La pluie arrive enfin le 24 septembre, puis le soleil début octobre. Le raisin est encore peu botrytisé mais une première trie, les 6 et 7 octobre, permet de

récolter de beaux raisins. Vent et chaleur reprennent et une deuxième trie est lancée le 18 octobre. Le temps est beau et la concentration s'intensifie de façon extrême au point de devoir terminer à la hâte la dernière trie le dimanche 23 octobre.

La récolte est dans le chai, les lots issus de tries si différentes sont sains et variés, en quantité limitée du fait de rendements faibles mais très qualitatifs, notamment parce que les parcelles qui ne rentraient pas dans la production du 1^{er} cru classé avaient été réaffectées à la production du vin blanc sec. C'est à partir de ces lots riches et différents, mais complémentaires, que nous avons pu concevoir un bel assemblage, marqué par une opulence que ne nieraient pas nos millésimes 2005 et 2010, mais toujours contenues par la fraîcheur du terroir calcaire de Climens, avec le temps comme meilleur allié pour exprimer la fraîcheur et l'élégance de nos vins.

LE MILLESIME 2022 EN QUELQUES CHIFFRES

Vendange du 06 au 23 octobre 2023 (9 jours)

2 tries

Superficie : 20 ha

Rendement : 7.5 hl/ha

1^{ère} trie : 4 jours (06 et 07 octobre puis 17 et 18 octobre) : 37% de la récolte

2^{ème} trie : 5 jours (du 18 au 23 octobre) : 63% de la récolte

ANALYSES

Alcool : 14,4% vol.

Sucres résiduels : 141 g/l

Acidité Totale : 3,2 g/l H₂SO₄

pH : 4,1