

Naam van de wijn: Château Climens 1er Cru

Producent: Château Climens

Herkomstbepaling: Sauternes-Barsac 1er Cru, Bordeaux, Frankrijk

Druivenras(sen): sémillon

Wijnbedrijf: Château Climens is een van de wijngoederen in de Bordeaux streek die een geschiedenis heeft die honderden jaren terug gaat, zelfs driehonderd jaar eerder dan de befaamde classificatie van Bordeauxwijnen die in 1855 plaatsvond. Château Climens werd bij de geclassificeerde witte wijnen van Sauternes en Barsac gewaardeerd als premier cru. De naam Climens die voor het eerst verschijnt op een contract uit 1547, betekent in een oud dialect "arm onvruchtbaar land", en dit is nu net het soort grond waar de druivenrank de beste resultaten geeft. Voeg hier de mistige ochtenden aan toe en men krijgt ideale omstandigheden om nobele rotting te laten opstaan. In 1971 kocht Lucien Lurton (van de befaamde wijndynastie Lurton) Château Climens van de familie Gounouilhou die het sinds 1855 in haar bezit had. Vanaf het moment dat Luciens dochter Berenice in 1992 op 22-jarige leeftijd het beheer over Château Climens kreeg, veranderde er veel. En ten goede, Berenice introduceerde met Cypres de Climens de tweede wijn, ze begon strenger te snoeien en veranderde de 28 hectare grote wijngaard die beplant was met enkel de semillon druif, gaandeweg met steeds meer biologische ideeën en producten tot een exemplarisch gezonde en schone omgeving. Sinds 2014 is Château Climens dan ook geheel biologisch-dynamisch gecertificeerd. Château Climens is met zijn intense en zeer verfijnde edelzoete wijnen ontegenzeggelijk een van de absolute topproducten van Sauternes.



Regio: De Bordeaux streek is gelegen in het departement Gironde in het zuidwesten van Frankrijk vlakbij de Atlantische Oceaan langs de rivieren Garonne, Dordogne en Gironde. Het heeft een gematigd zeeklimaat, met warme zomers en najaar en milde winters. Als wijnstreek wordt Bordeaux door de rivieren min of meer in drie gebieden verdeeld. Het zuidwesten van de Gironde en de Garonne wordt de linkeroever genoemd en is het gebied van de cabernet sauvignon. Hier bevinden zich o.a. de gerenommeerde appellations (herkomstbepalingen) Margaux, Pauillac, Saint-Estephe, Saint-Julien, het gebied Graves en de beroemde appellations van de edelzoete wijnen Sauternes en Barsac. Kortom de streek van de illustere Grands Crus.

Vinificatie (wijnbereiding): Met de hand wordt letterlijk druif voor druif geplukt wanneer deze optimaal zijn aangetast door de botrytis. In de vinificatiekelder vindt er na een uiterst langzame en voorzichtige persing van de druiven, een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaats op eikenhouten barriques waarvan 40% nieuw is. Wanneer het gewenste alcoholgehalte bereikt is, laat men de temperatuur zeer snel dalen tot 3°C om zo de gisting te stoppen. Vervolgens krijgt de wijn een aanvullende rijping op dezelfde barriques voor een periode van ongeveer 20 maanden om op deze manier authenticiteit en complexiteit maximaal tot uiting te laten komen. Hierna wordt de wijn niet geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld. Dit proces verloopt geheel volgens biodynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14%. Helder fonkelend goudgeel van kleur. In de neus complexe aroma's van botrytis, mandarijn, gedroogde abrikozen en subtiel wat brioche. In het smaakpalet tonen van limoenschil, zoet rijp tropisch fruit zoals ananas en papaya, honing, iets van verse gember en vanille, die in de ziltig, zoete en zeer lang aanhoudende afdrank begeleid worden door fraaie nerveuze zuren. Serveren: 12 tot 14°C. Bewaren: tot 40 jaar na de oogst.

Culinair advies: Los op zichzelf en anders bij foie gras, krab en kreeft, fruitsalades, tarte tatin, gekarameliseerde ananas, subtiel zoet pittige Aziatische gerechten en blauwschimmel kazen als Stilton, Erborinato di Pecora Val Pusteria, Bleu de Basque en Roquefort.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 94-96p Parker, 97p Wine Spectator - 2013 95p Parker, 97p Decanter, 97p Wine Spectator - 2012 91p Parker - 2011 94p Parker - 2010 94p Parker - 2009 97p Parker - 2007 98p Parker - 2005 97p Parker - 2001 99p Parker

Smaaktype: Zoet, half vol, zeer complex, intens, verfijnd en met houtrijping.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Vinum Sauvignon Blanc, Riedel Sommeliers Sauternes