

Naam van de wijn: Cyprès de Climens

Producent: Château Climens

Herkomstbenaming: Barsac, Sauternes, Bordeaux, Frankrijk

Druivenras(sen): sémillon

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De geschiedenis van Château Climens gaat meer dan 500 jaar terug. In de 17^e eeuw werd er pas wijn geproduceerd. Na de Franse Revolutie ging het een lange periode niet al te best met het domein. Diverse eigenaars volgden elkaar in rap tempo op zonder noemenswaardige vineuze feiten. Na de phylloxera crisis begon de glorie tijd pas echt. Het domein groeide in oppervlakte en in faam. In de betere oogstjaren konden de wijnen van Climens zo wel in kwaliteit als in prijs met die van Yquem rivaliseren. Het grote succes kwam echter na de overname van het domein door de familie Lurton, in 1971. Sinds 1992 staat het onder de hoede van Bérénice Lurton. Climens produceert een geweldige, wereldberoemde 1er Cru Barsac-Sauternes en een tweede wijn, de Cyprès de Climens, van ongekende kwaliteit maar wel net iets vriendelijker geprijsd. Een extra bijzonderheid voor de wijnen van Château Climens is het accent op sémillon, een druivenras dat uitstekend gedijt op kalkbodem zoals bij Climens het geval is. Op de goed drainerende onderlaag van brokkelkalk ligt een eveneens bijzonder dunne bovenlaag van zand, keien en grind, met daarin een vrij hoog gehalte aan mineralen en ijzeroxide.



Vinificatie (wijnbereiding): Cyprès de Climens wordt geproduceerd met hetzelfde gevoel voor perfectie dan bij de 'grote wijn' van Climens. De allerbeste druiven, in opeenvolgende plukgangen geoogst, gaan normaliter naar de 'grand vin'. De druiven die het niveau net niet halen voor de eerste keuze, worden gebruikt voor deze tweede wijn. In jaren waarin de kwaliteit van de druiven uitstekend is, maar net niet goed genoeg is voor het produceren van een 'grand vin', gaan alle druiven in de tweede wijn. De wijn ondergaat een klassieke vinificatie met gisting en 18 maanden opvoeding in kleine vaten (barriques) van Frans eikenhout. De Cyprès de Climens staat altijd garant voor excellente kwaliteit en oorspronkelijkheid. De wijn is zijn oogstjaar en herkomst altijd trouw. Het wordt niet geproduceerd in jaren waarin geen botrytis voorkomt. U bent dus altijd verzekerd van een geweldige wijn.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken komt de aromatische kracht van deze wijn ten goede.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige goudgele kleur. Zeer expressieve neus met aroma's van sinaasappelmarmelade, oranjebloesem en abrikoos, op een achtergrond van frisse botrytis tonen en een hint van kamperfoelie en acaciahoning. In de mond, fris in aanzet, vol, zacht, soepel, elegant op de tong, uitstekend evenwicht door de frisse zuurgraad. Lange, complexe finale, waarin de romigheid van het opvoeden op hout goed combineert met het fruit en het frisse zuur. Serveren: 13-15°C. Bewaren: goed oplegpotentieel, wel sneller toegankelijk dan de 'grand vin'.

Culinair advies: klassiek gecombineerd met gerechten uit de 'grande cuisine', in het bijzonder met foie gras, maar ook met traditionele gerechten waarin klein veder/waterwild de hoofdrol speelt, met smeùige en zoutige blauwschimmelkazen, niet al te zoete desserts op basis van vruchten, crème brûlée en zoetzure gerechten uit de betere Oosterse keuken.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex, met houtopvoeding.