

Naam van de wijn: Château Climens - Papillon de Sauternes

Producent: Château Climens

Regio: Sauternes, Bordeaux

Druivenras(sen): Sémillon

Smaaktype: Halfzoet, halfvol, redelijk verfijnd, elegant en met houtrijping.

Culinair advies: Foie gras, wildpaté, fruitsalades, tarte tatin, niet te sterke blauwschimmelkazen als Stilton en Roquefort, en subtiele licht zoete Aziatische gerechten.

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

Bewaarcapaciteit: Tot 10 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 13°C.



Wijnbedrijf: De geschiedenis van Château Climens gaat meer dan 500 jaar terug. In de 17e 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 kalkbodems 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.

Regio: De Bordeaux streek is gelegen in het departement Gironde in het zuidwesten van Frankrijk vlakbij de kust van de Atlantische Oceaan langs de rivieren Garonne, Dordogne en Gironde. Het heeft een gematigd zeeklimaat, dus warme zomers en najaar en relatief milde winters. Als wijnstreek wordt de Bordeaux door de rivieren min of meer in drie gebieden verdeeld waarin de Gironde het estuarium is die de Atlantische Oceaan en de samenvloeiing van de rivieren Garonne en Dordogne met elkaar verbindt. De befaamde rechteroever bevindt zich ten noorden van de Dordogne. Hier is de merlot vooral in de gereputeerde en zeer gewaardeerde appellations Saint-Emilion en Pomerol de belangrijkste druif. Het zuidwesten van de Gironde en de Garonne wordt de linkeroever genoemd en is het gebied van de cabernet sauvignon druif en de illustere Grands Crus. Hier bevinden zich o.a. de gerenommeerde appellations (herkomstbepalingen) Margaux, Pauillac, Saint-Estephe, Saint-Julien, Graves, maar ook de beroemde witte edelzoete wijnen van Sauternes en Barsac.

Wijngaard & Vinificatie: De Papillon de Sauternes is de derde wijn van Château Climens. Hiervoor wordt wijn geselecteerd die men niet goed genoeg acht om gebruikt te worden voor Château Climens of Cyprès de Climens (tweede wijn), maar die wel dezelfde aandacht krijgt in het vinificatieproces. Met de hand wordt letterlijk druif voor druif geplukt wanneer deze optimaal zijn aangetast door botrytis. In de vinificatiekelder vindt, na een uiterst langzame en voorzichtige persing van de druiven, een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaats op roestvrijstalen tanks en eikenhouten barriques. 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 en rvs-tanks voor een periode van ongeveer 12 maanden om op deze manier authenticiteit en complexiteit maximaal tot uiting te laten komen. Hierna wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering

gebotteld. Dit proces verloopt geheel volgens biodynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder, licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van citroen, gekonfijte mandarijn, ananas, botrytis en subtiel wat brioche. In het smaakpalet tonen van limoenschil, zoet rijp tropisch fruit, honing, bitterkoekjes en iets van kruidnagel en vanille, die in de elegant zoete afdronk begeleid worden door frisse zuren.