

Naam van de wijn: Chateau Climens - Asphodèle Semillon

Producent: Château Climens

Regio: Bordeaux, Frankrijk

Druivenras(sen): sémillon

Smaaktype: droog, licht tot halfvol, subtiel, elegant, zeer zuiver en puur

Bewaarcapaciteit: tot 4 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C

Culinair advies: aperitief, oesters, langoustines, forel, kip uit de oven, salades, pasta, verse geitenkaasjes en lichte Aziatische gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Vinum Sauvignon Blanc

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 glorieperiode 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 Cypres de Climens, van ongekennde 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.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven zijn afkomstig van de meest recent geplante wijnranken. De druiventrossen worden zeer selectief op juiste rijpheid met de hand geplukt. In de vinificatiekelder worden de trossen in hun geheel buitengewoon voorzichtig geperst en laat men het sap sterk gekoeld rusten om zo de grovere bestanddelen te laten bezinken. Vervolgens wordt het schone sap overgestoken op roestvrijstalen tanks om in twee weken tijd met wilde (druifeigen) gisten een spontane alcoholische fermentatie te ondergaan. Aansluitend wordt de jonge wijn op schone rvs-tanks overgestoken voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de lies. Na ongeveer 8 maanden wordt de wijn geassembleerd, eventueel licht gefilterd en gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologische dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, perzik, wilde witte lelies en iets van witte peper. In het smaakpalet tonen van citroenschil, geel steenfruit, tropisch fruit en iets van verse amandelen, die gepaard gaan met een subtiele mineralige afdrank met frisse zuren.