

*Cyprès de Climens et quelques bouteilles de château-climens, au château, devant un pressoir vertical.*



Les sauternes sont des vins magiques que notre époque sous-estime. Mes proches connaissent ma dévotion pour eux et savent que je milite avec conviction pour qu'ils reçoivent l'attention qu'ils méritent. Loin est le temps où ils étaient vinifiés sur la douceur, la sucrosité ; certains ne l'ont jamais été. Les plus grands crus échappent même à la description : le vocabulaire sommelier le plus pointu peine à traduire leur féerie, leur finesse aérienne.

Parmi les sauternes, les barsacs (rappel : ces deux origines voisines forment une même appellation et les barsacs peuvent choisir d'annoncer "sauternes-barsac" sur l'étiquette) ont leur nature propre. Sauternes, en effet, s'étend en retrait de la Garonne, sur un échelonnement de trois terrasses qui culminent avec les croupes des premiers grands crus classés. Les graves pyrénéennes, aux minéraux parfois spectaculaires, en composent les sols. Barsac s'étend sur un terrain plus plat, entre les terrasses et le fleuve, et présente un sol différent : sur un socle de calcaire à astéries fissuré, une couche de sables argileux riches en oxyde de fer, appelés "sables rouges de Barsac". Les racines des vignes plongent profondément à travers les fissures du calcaire pour trouver les nutriments en sous-sol. On schématisera en disant que les sauternes se distinguent par des notes miellées, aromatiques et florales, et les barsacs par une charpente hespéridée plus acide. C'est à tout le moins schématique, un peu vrai comme tous les schémas mais échappant à ceux-ci : il y a ainsi plusieurs "barsacs des sauternes", ainsi que des sauternes à Barsac, et miel autant qu'agrumes, fruits exotiques autant qu'effluves de glycine, peuvent entrer dans la palette aromatique des uns et des autres. À Barsac comme à Sauternes, la jeunesse est aimable et parfumée, l'âge moyen prend du corps, et le grand âge se révèle grandiose et structuré, plein de surprises.

Cyprès de Climens est le second vin du [château Climens](#), premier grand cru classé de Sauternes-Barsac (donc un barsac si vous avez suivi) dont l'excellence reflète le talent, le savoir-faire et le soin minutieux de Bérénice Lurton et de son équipe. Son nom fait allusion aux cyprès qui bordent une parcelle de vigne juste en face du château, mais aussi à une coutume ancienne : lorsque les bateaux s'acquittaient de leur droit de passage sur le Ciron, ils recevaient une branche de cyprès bleu pour attester du paiement.

Les arômes enchanteurs, printaniers de château-climens sont mondialement célèbres. Cyprès de Climens, vinifié avec le même soin, mérite d'être connu à l'égal de son grand frère. Nez de fleurs blanches et jaunes, de tilleul en fleur, puis attaque en bouche confirmant le tilleul, le fruité, un soupçon de menthe fraîche, abricot et pêche blanche. La finale confirme la fraîcheur : viennent des notes légères d'écorce de citron un peu confite, de cire d'abeille, d'aspérule, de fleur de tilleul à demi séchée, d'ananas frais. Ce vin semble synthétiser tout ce que l'on aime dans les barsacs : leur fraîcheur, leur distinction, et par-dessus tout leur adaptabilité. Pourquoi le restreindre au foie gras et aux desserts ?

Les accords classiques sont en quelque sorte perdus sur cette complexité aromatique qui incite l'imagination sensorielle à se dépasser. Fruits de mer grillés, asperges et autres légumes tendres, poissons meunière, volailles rôties croustillantes, huîtres, salaisons nobles (un jambon San Daniele finement tranché), saveurs vietnamiennes (on ne dira jamais assez combien les sauternes sont des vins à nems), thaïlandaises, cantonaises...

Je l'ai testé l'autre soir avec un poulet frotté du mélange Marrakech pour tajine de [Gérard Vives](#) (j'y reviendrai), du jus d'un citron de Sicile (l'écorce a été placée à l'intérieur du poulet) et d'huile d'olive marocaine, puis rôti à four doux. Nous l'avons fini le lendemain avec des toasts cantonais aux crevettes et au sésame. Dans les deux cas, l'accord était parfait, preuve parmi tant d'autres de l'universalité de ces vins, faits pour accompagner un repas de l'apéritif au dessert.

Je n'aurai qu'un conseil : recherchez, découvrez Cyprès de Climens, recherchez château-climens, découvrez ou redécouvrez les sauternes. Ces vins éternellement jeunes n'ont jamais été si délicieux.



*Au château Climens.*

Nouvellement habillé d'une belle étiquette bleu persan, Cyprès de Climens 2006 sera disponible en avant-première à Paris dans les établissements suivants : la terrasse de [l'hôtel Raphaël](#), la [Grande Épicerie du Bon Marché](#), la terrasse du [Marriott Champs-Élysées](#), l'Italian Lounge à La Défense et le restaurant [Pharamond](#).

Au Cap-Ferret, vous pourrez le déguster au Wharfzazate ; à Bordeaux, au Carré des Chartrons et au [Bouchon Bordelais](#).

En attendant que d'autres restaurateurs et sommeliers bien avisés leur emboîtent le pas.