

LE FIGARO

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 311326

Date : 21 MARS 17

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 311326
Page de l'article : p.31
Journaliste : Stéphane Reynaud / Béatrice Brasseur

LES SECONDS VINS DE BORDEAUX TUTOIENT LES PREMIERS

CYPRES DE CLIMENS

Implacable : lorsqu'un millésime n'a pas le niveau exigé pour le grand vin, ce premier grand cru classé de Barsac n'en produit pas. Ce fut le cas en 1984. La qualité de la récolte étant cependant « si près » du Graal, on créa donc Cyprès de Climens, le second vin, clin d'œil aux essences plantées sur le vignoble. « Un nom très à propos, juge Bérénice Lurton, qui dirige la propriété. Cet arbre relie la terre et le ciel, symbolise la renaissance, et Cyprès de Climens est pour moi un vin à la fois tellement tellurique et jaillissant. » Le vignoble (100% sémillon) est cultivé en biodynamie depuis 2010. « Il a depuis regagné en intensité, en énergie, en éclat, en équilibre, le style même de Climens », ajoute Bérénice Lurton. Cyprès, assemblé juste après le grand vin, et douze à dix-huit mois après les vendanges, est issu d'une deuxième sélection, elle est aussi rigoureuse. « Il n'offre pas la profondeur de Climens mais séduit par son caractère printanier, très aromatique. Les connaisseurs l'apprécient à l'apéritif, sur les tapas, et c'est un feu d'artifice sur la cuisine thaïe. »

RENSEIGNEMENTS :

Château Climens
33720 Barsac. Tel : 05 56 27 15 33
www.chateau-climens.fr