

Château Climens 2006 : des vendanges étourdissantes !

Les caprices du temps...

Joli printemps : la sortie des grappes apparaissait prometteuse fin avril. Quoique perturbée par une période plus fraîche fin mai, la mi-floraison était atteinte la 1^{ère} décade de juin, et si la canicule de juillet semblait vouloir figer le processus de véraison, le retour de la pluie et de la fraîcheur au mois d'août ont permis aux raisins d'évoluer de façon beaucoup plus homogène

L'alternance de chaleur et de froid, de sécheresse et de pluies orageuses a souvent favorisé nos ennemis jurés : mildiou, pourriture grise et vers de la grappe nous ont mis la pression, mais nous avons réussi (non sans mal !) à les contenir. Par chance, nous avons échappé dans une large mesure aux pluies diluviennes de fin août qui ont provoqué sur certaines zones d'importants dégâts de pourriture grise et aigre.

Aussi, à la fin août, le bilan sanitaire du vignoble s'avérait très satisfaisant, et nous commençons à envisager des vendanges assez précoces, d'autant plus qu'on se serait cru en automne...

On a eu chaud !

Mais la valse des températures n'était pas finie : du 31 août au 11 septembre, vive l'été de la **Saint-Martin** : soleil et chaleur intense s'installent, accompagnés au début par les brouillards matinaux si chers aux sauternais. Nous observions déjà quelque foyers de pourriture noble, et l'ensemble des grappes arborait une belle couleur dorée. Comme c'est le cas depuis plusieurs années, c'est l'humidité apportée par les orages qui a lancé la course du Botrytis : 17 mm de pluie, dans la nuit du 11 au 12 septembre, et c'est parti ! Puisqu'on nous annonçait d'autres orages, une petite troupe de 15 vendangeurs commençait à ramasser ce **botrytis aussi précieux que précoce dès le 13 septembre**.

Après une trie sanitaire rapide (une matinée suffit à éliminer les rares foyers de pourriture aigre), nous nous attaquons à notre chère pourriture noble sur les parcelles les plus avancées. La vendange, hétérogène d'une parcelle et d'une grappe à l'autre, laissait présager des vendanges compliquées, d'autant plus que l'instabilité d'une météo imprédictible se jouait comme souvent de nos nerfs (à Sauternes, on finit pourtant par les avoir solides...) et de nos prévisions.

Château Climens

1^{er} Cru
BARSAC – SAUTERNES

En ce début de vendanges, **les raisins confits étaient déjà incroyablement concentrés** (24 d° !) et d'une grande pureté et nous espérions que les orages qui menaçaient nous laissent le temps de les ramasser. Un peu de pluie le 14 n'aura pas eu raison de nous : on égoutte et on continue, un raisin confit n'attend pas ! Au bout de trois jours de ramassage aussi acharné que précis, nous avons couvert le tiers du vignoble et tout ce qui le méritait était rentré avant les grosses précipitations. Heureux d'avoir sauvé une partie de la récolte, nous regardions cependant la pluie d'un œil inquiet, une majorité des grappes restantes étant « chocolat » (le stade le plus fragile, lorsque la peau du raisin est très fine, de la couleur rosée d'une tasse de cacao).

Malgré tout, les 56 mm de pluie relevés à Climens entre le 16 & le 22 septembre n'auront pas entraîné d'altération conséquente sur **une vendange qui s'avérait plus résistante que prévu !**

Rien ne nous arrête !

Il faudra une semaine pour que la concentration se fasse, à un rythme variable. C'est sous un ciel estival que reprenait la 1^{ère} trie, avec une équipe renforcée, et aussi rapidement que l'exigence de tri le permettait, car **la concentration était élevée, et le risque d'orage important...** Au cours d'un **marathon de 11 jours** consécutifs, 60 vendangeurs expérimentés et encadrés avec exigence passent et repassent dans le vignoble. Il a fallu jongler pour gérer ces vendanges délicates, car **le rythme de développement du botrytis nous a joué des tours** : le lundi 02 octobre par exemple nous a vu effectuer une 1^{ère} trie (!) sur les parcelles les plus tardives, une 2^{ème} sur d'autres, et une 3^{ème} sur les plus précoces ! Mais ce furent des journées fastes, qui voient ces efforts nettement récompensés : la récolte est superbe et généreuse (nous avons ramassé jusqu'à 25 barriques par jour : un record !), si bien que **80% de la récolte est dans les chais au soir de ce 02 octobre.**

C'est alors que la violente tempête de vent du 03 octobre occasionnait une coupure d'électricité de 36 heures, nous privant de nos pressoirs à un moment où nous ramassions près de 10% de notre récolte par jour ! Nous qui avons l'habitude des impondérables étions déroutés devant ce problème inédit ; lorsque nous avons réalisé que cela allait durer, les groupes électrogènes de la région étaient tous indisponibles. Or, la pluie était annoncée, il nous fallait à tout prix sauver la récolte... Il nous aura fallu la complicité de Château Bouscaut et une nuit blanche de travail supplémentaire pour Frédéric et Jacques pour que ce ne soit qu'un incident sans conséquence, ouf !

Aussi, **voici nos vendanges terminées au soir du 05 octobre**, nous laissant un peu étourdis (tout s'est succédé si vite cette année !)... et finalement très heureux de ce nouveau millésime, qui allonge encore la liste de nos réussites !

Les fermentations, au début très rapides, se sont faites plus que languissantes... mais la nature fait souvent bien les choses : l'équilibre des vins cette année nécessite un niveau d'alcool limité et des sucres résiduels importants, bien que les acidités soient peu élevées !

Château Climens

1^{er} Cru
BARSAC – SAUTERNES

Encore une fois, l'oenologie n'explique pas tout, et appliquer des recettes toutes faites n'a guère de sens.

Les récentes dégustations nous ont montré une grande homogénéité de qualité ; certains lots présentent déjà une structure extraordinaire : on ne peut pas dire autre chose, voici encore un très beau millésime de Climens !

Bérénice Lurton

Frédéric Nivellet

Quelques chiffres :

16 jours de vendanges entre le 13 septembre et le 05 octobre 2006

- *1^{ère} trie :* 35% de la récolte en **8 jours** entre le 13/09 et le 02/10
- *2^{ème} trie :* 46% de la récolte en **9 jours** entre le 27/09 et le 05/10
- *3^{ème} et 4^{ème} tries :* 19% de la récolte en **4 jours** entre le 02 et le 05/10

Récolte totale : 13,20 hl/ha soit un peu plus de la moitié du millésime 2005 mais dans la moy