

Climens joue sa partition dans les verres

SAUTERNES Avec 16 millésimes de Climens, incarnant près d'un demi-siècle d'histoire du château (1971 à 2016), on saisit pourquoi le Sauternais est au sommet des liqueux



César Compadre
c.compadre@sudouest.fr

Peu d'autres vignobles sont autant sur le fil du rasoir à l'approche des vendanges. Dans le Sauternais, comme chez nombre d'autres liqueux (Loupjac, Monbazillac, Coteaux du Layon...), le vigneron attend avec anxiété le botrytis cinerea. Un champignon microscopique, bienfaiteur mais capricieux, qui viendra percer les baies, amenant une évaporation de l'eau et donc une concentration des sucres. Surmûries et flétries, les grappes seront ramassées à la main, en plusieurs passages, le plus souvent étalés sur plusieurs semaines, au fur et à mesure de l'avancée du champignon.

« Un travail délicat, au point que les années où la météo n'est pas favorable – alternance de brumes et de soleil, pluies limitées – Climens, où les exigences qualitatives sont grandes, n'a pas sorti de millésime », indique Bérénice Lurton. Issue d'une grande famille de viticulteurs girondins, elle dirige depuis bientôt trente ans ce château (30 hectares, 100 % cépage sémillon), qui produit un des vins de Sauternes parmi les mieux cotés (1).

Ce jour-là, dans la salle de dégustation de la propriété, pas de millésimes 1984, 1987, 1992, 1993, 2017 ou 2018. Des années où la propriété – comme d'autres – a passé son tour car la pourriture, espérée noble, n'a été qu'aigre (odeur de vinaigre).

Vaste palette d'arômes

Par contre, bien en enfilade sur une table nappée de blanc (couleur neutre qui permet de mieux percevoir les couleurs), 16 millésimes du premier vin vont jouer leur partition sur presque un demi-siècle d'histoire (1971 à 2016).

Couleur (du doré le plus clair au plus sombre), arômes (fruits confits, abricot, miel...), nervosité, opulence, amplitude en bouche ou persistance, la palette des sensations est d'une variété quasi infinie.

« En plus, ça évolue avec le temps. On en découvre de nouvelles presque à chaque nouvelle dégustation d'un millésime », se réjouit Frédéric Nivelles, directeur technique de ce cru classé 1855, dont la première apparition du nom apparaît dans un contrat en 1547.

Par exemple, le 2010, austère à ses débuts et qui s'est révélé expressif, opulent, exotique. « On ne savait pas où il allait, avant qu'il ne se montre avec bonheur », note Bérénice Lurton, en se plongeant dans ses souvenirs.

Des millésimes qui l'ont fait passer par toutes les émotions : « Le 2014, difficile à faire ; le 2011,



Bérénice Lurton dirige depuis presque trente ans le château Climens, cru classé 1855 du Sauternais. PHOTO CLAUDE PETIT / « SUD OUEST »

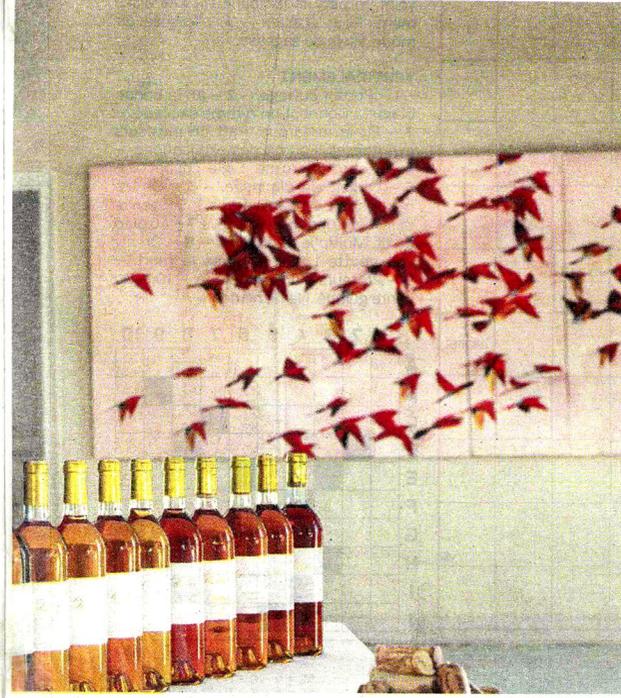
une « bombe » aromatique ; le 2016, minéral et plein de jeunesse, année où l'on touche du doigt les apports de la biodynamie. »

En effet, en précurseur, Climens a été certifié en 2014. Avec une pratique qui va au-delà du bio, en pulvérisant notamment des préparations (prêle, ortie...) sur la plante, tout en s'appuyant sur les cycles lunaires. « Verre en main, il est difficile de mettre des mots, mais je dirais que les vins sont plus éclatants. »

Liqueux, doux, vin d'or

Si les grands sauternes s'obtiennent avec labeur – travail précis à

la vigne et au chai et de la chance à l'heure des vendanges – ils peuvent atteindre des sommets. Comme ce Climens 1989 bien racé. On note également la jeunesse et la volupté du 1990, le 2000 et son port altier, la fraîcheur du 2003, la générosité du 2005. « Certains millésimes se suffisent à eux-mêmes, sans besoin d'attelage avec un plat », pointe la propriétaire à l'heure d'aborder les associations à table. « Le foie gras c'est bien, mais on peut en sortir. Libérons le sauternes avec une volaille, un fromage bleu, une cuisine aux tons aigre-doux ! » Tout en rappelant qu'une bouteille entamée se garde plu-



sieurs jours au frigo. « Une chance pour nos vins. » L'ouverture culinaire est urgente car les liqueux, même de qualité, ont du mal à se faire une place et leur situation économique est critique. Même leur nom ne fait pas l'unanimité. « Le mot liqueux n'est pas très beau, et "doux" encore moins. Je n'aime pas "vin d'or", car l'or se thésaurise, or nos bouteilles ne sont pas à garder dans les caves mais destinées à être bues. Je préfère "vin noble" », déroule Bérénice Lurton, dont le père (Lucien Lurton, âgé de 95 ans aujourd'hui), a acheté Climens. C'était en 1971.

1971, le millésime original

C'est justement cette année-là qui clôture la dégustation (on dé-

guste du millésime le plus jeune au plus âgé). Le 1971 se croque comme un fruit défendu. Patiné par le temps, le sucre y est moins perceptible. « À savourer de vieux millésimes, en remontant jusqu'au 1910, pour nous, ici à Climens, c'est presque comme une expérience mystique », s'émeut Frédéric Nivelles.

C'est vrai que l'on est dans le vignoble sauternais, mais aussi un peu ailleurs.

(1) Le vignoble du Sauternais compte deux AOC : Sauternes et Barsac. Climens – dont le prix du premier vin oscille entre 80 et 120 euros la bouteille – arbore Barsac sur son étiquette. La propriété propose aussi un deuxième vin (les Cyprès) ; et un blanc sec (Asphodèle), depuis 2018. Tous deux autour de 30 euros.