



# 2015

**Dense, tendu, racé,  
un très grand millésime  
marqué par un botrytis exceptionnel**

**M**ercredi 9 mars, la plupart des propriétaires et responsables techniques des Crus Classés de Sauternes et Barsac se sont réunis au Château Climens pour une première dégustation interne du millésime 2015.

Comme souvent, l'ambiance est recueillie et studieuse. C'est toujours un moment grave de découvrir ensemble la personnalité de ce millésime qui a porté pendant 12 mois, les espoirs, les doutes, le talent, le stress, la passion de chacun...

Alors ici plus qu'ailleurs, lorsque les viticulteurs sont enfin détendus, parce qu'ils sont particulièrement fiers de leurs vins, de leurs voisins, de leur appellation, on est heureux pour eux. C'est bien le cas cette année.

Indéniablement 2015 est à classer dans la série des grands millésimes.

La qualité est très homogène, ce qui dans une appellation aussi exigeante est à souligner, même si depuis la dernière décennie, c'est de plus en plus souvent le cas.

Les vins sont denses mais tendus, particulièrement racés, marqués par un botrytis franc et pur qui apporte une très belle définition aromatique et une liqueur d'une grande élégance soutenue par une vivacité délicate.

Les vendanges se sont déroulées entre la première semaine de septembre et la dernière d'octobre. Quatre tries, en moyenne, ont été nécessaires. La pourriture noble s'est développée facilement et régulièrement, permettant des vendanges fluides et la récolte



d'un botrytis jeune et frais qui est sans doute l'une des clés de la réussite de ce millésime. Malgré les épisodes caniculaires du début de l'été, la fraîcheur a été préservée et les vins sont d'un équilibre remarquable. Signature des grandes années, chaque viticulteur a exprimé son terroir avec beaucoup de naturel, les vins sont très identifiables, chacun marqué par son propre style. Les rendements sont en moyenne de 17hl/ha, c'est plutôt confortable pour Sauternes, une bonne nouvelle qui permettra des sélections plus larges et avec plus de possibilités.

A la dégustation, on découvre des notes de fruits confits, d'abricot rôti, signe d'une forte influence du botrytis, un côté agrume et floral complète l'ensemble, apportant un peu comme en 2009, beaucoup d'élégance.

Ce millésime montre tous les signes des grands vins de garde, l'ampleur, la pureté, la longueur, la race. Il devrait ravir les grands amateurs de Sauternes et Barsac et rejoindre dans les caves de ces collectionneurs exigeants les 2001, 2005, 2009 et autres 2011...

Contact Presse  
Lettres de Châteaux  
Marie-Stéphane Malbec  
[ms.malbec@lettres-de-chateaux.com](mailto:ms.malbec@lettres-de-chateaux.com)  
Tél. : +33 (0)5 56 44 63 50