

NEDELJNI ENOGRAF

NAJNOVIJE VESTI I AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 65, 03. Jun 2013. godine

Besplatan primerek

KLIMENS 2012: NAJBOLJE, A NAJPOVOLJNIJE

Nema nedoumica. Bez dileme, posed Klimens pružio je najbolje slatko, belo vino u zahtevnoj berbi 2012. godine. Zatim neverovatan potez uprave poseda. I pored izvanrednog kvaliteta tržištu su ponudili najnižu primarnu cenu u 21. veku. Da li je u pitanju apsurd? Nije ni bitno, treba iskoristiti priliku!!!

Zbog čega je posed-vinograd Klimens jedinstven?

Ukratko, posed-vinograd Prve klase Klimens (*Château Climens, 1er GCC, Barsac*) jedinstven je zbog tri karakteristike: sastava vinograda, načina berbe i primarne degustacije. Prva osobenost je činjenica da je posed Klimens jedini posed Prve klase čiji se vinograd sastoji samo od jedne sorte vinove loze - Semijona, koja po svemu sudeći i potiče iz vinogorja Sotern. Njena visoka otpornost na plamenjaču i pepelnicu pomogla joj je da u potpunosti preuzme mesto Sovinjon Blana u vinogradu poseda Klimens, kada su ove bolesti gotovo uništile vinograd između 1851. i 1885. godine. Donekle „jednostavan“ sastav vinograda utiče i na osoben način berbe. Naime, dok se kao i kod svih drugih poseda-vinograda Soterna i Barzaka berba odvija po probirima, posed Klimens jedinstven je zbog toga što se grožđe iz svakog probira tretira potpuno zasebno tokom procesa vinifikacije. Ako u toku jednog dana berbe postoje dva probira, jutarnji i večernji, biće razdvojeni i tretiraće se potpuno odvojeno. Tehnički direktor poseda Klimens, Frederik Nivel, navodi da se na taj način postiže potpuna preciznost tokom postupka vinifikacije, jer bez obzira na činjenicu da je grožđe obrano u toku istog dana, postoji razlika u postignutoj zrelosti ploda. I najzad, posed-vinograd Klimens potpuno je jedinstven po načinu na koji predstavlja vino tokom primarne degustacije. Za razliku od svih drugih poseda-vinograda Soterna i Barzaka (uključujući i slavni posed Ikem) koji se trude da tokom primarne degustacije novinarima i trgovcima predstavljaju ideju o konačnoj kupaži vina, na posedu Klimens sve je potpuno obrnuto, jer nije u pitanju kupažiranje različitih sorti grožđa, već različitih probira jedne te iste sorte. Upravo zbog jedinstvenog načina primarne degustacije, da bi ste probali vino morate da zakažete degustaciju i dođete na posed Klimens. Vino se proba direktno iz buradi, a probaćete onoliko uzoraka koliko je tokom predmetne berbe bilo probira. Broj probira varira od berbe do berbe, a što je manji broj probira vino je boljeg kvaliteta.



2012

Château Climens

1^{ER} CRU • BARSAC
GRAND VIN DE SAUTERNES

BÉRÉNICE LURTON

Šato Klimens (*Château Climens*)**Klasifikacija:** Prva klasa (*1er GCC en 1855*)**Lokacija vinograda:** Barzak**Vlasnik:** Berenis Lurton**Površina poseda:** 30 hektara**Zemljište:** crveni pesak; dublji slojevi - kras**Prosečna starost vinove loze:** 35 godina**Sastav vinograda:** 100% Semijon**Gustina zasada:** 6.600 čokota po hektaru**Prinos 2012:** 10 hektolitara po hektaru**Ukupna proizvodnja 2012:** 3.000 sanduka**Drugo vino:** Cypprès de Climens

Posed-vinograd Klimens prvi put se pojavljuje u dokumentu od 28. Juna 1547. godine kada ga je kupio izvesni Žak Roborel. Ipak, prvi čokoti vinove loze zasađeni su tek 1640. godine. U porodici Roborel posed Klimens ostaje ravno 255 godina, sve do 11. Avgusta 1802. godine, kada prelazi u ruke bordoškog trgovca vinima Žan Binoa. U kupoprodajnom ugovoru se navodi da se posed Klimens, nalazi u vinogorju Barzak, i sastoji od glavne zgrade i tri poteza vinograda ukupne površine 27 hektara. U trenutku kada je zauzeo svoje zaslužno mesto u Prvoj klasi Imperijalne klasifikacije iz 1855. godine posed je bio u vlasništvu porodice Lakost. Nije prošlo ni pune tri decenije, a posed-vinograd Klimens ponovo je promenio vlasnika. Ovog puta posed je kupila poznata porodica Guniu, u čijem vlasništvu se već nalazio klasifikovani posed Doazi Dubroka (*Château Doisy Dubroca*), a koja je imetak stekla štampanjem etiketa za vino. Najzad 1971. godine oba poseda kupuje Lusjen Lurton, među bordoškim trgovcima vinom poznatiji po nadimku „*Napoleon vinove loze*“. 1992. godine Lusjen naprasno odlučuje da se penzionise, a oba poseda - Klimens i Doazi Dubroka - dobija njegova ćerka Berenis Lurton u svojoj 22. godini.



Intervju Berenis Lurton - Vlasnik poseda-vinograda Klimens*The Drinks Business, 18.05.2013.***Kako ste reagovali na odluku poseda Ikem da deklasifikuje vino berbe 2012. godine?**

Odluka uprave Šato d'Ikema da deklasifikuje vino berbe 2012. godine, a moram naglasiti da je moj rođeni brat Pjer Lurton direktor poseda Ikem, imala je negativne posledice, jer se proneo glas među učesnicima na svetskom tržištu finih vina da je kvalitet svih slatkih, belih vina izuzetno loš, što sasvim sigurno, nije istina! Posed-vinograd Ikem jedan je od legendarnih poseda Bordo, te je odluka uprave da deklasifikuje vino berbe 2012. godine navela mnoge kupce da donose opšte zaključke po pitanju kvaliteta berbe. Veoma je važno da učesnici na tržištu finih vina postanu svesni činjenice da postoje posedi koji su i u berbi puno izazova, kakva je bila berba 2012. godine, proizveli slatka, bela vina izvanrednog kvaliteta!

Koliko su principi biodinamike, koje primenjujete prilikom rada u vinogradu, doprineli da kvalitet vina berbe 2012. godine bude izvanredan?

Pre svega, posed-vinograd Klimens je prvi i, za sada, jedini posed vinogorja Sotern i Barzak, koji u potpunosti primenjuje principe biodinamike prilikom rada u vinogradu. Konverziju smo započeli 2011. godine, a u realizaciji nam svesrdno pomažu Žan-Mišel Kom, tehnički direktor poseda-vinograda Ponte Kane, i njegova žena Korin. Do 2014. godine celokupan proces konverzije će biti u potpunosti završen. U svakom slučaju, smatram da smo tokom 2012. godine postigli izvanredan kvalitet vina upravo zbog primene principa biodinamike. Naime, berba je zbog obimnih padavina bila prekinuta od 19. do 29. Oktobra. Tokom tih 10 dana, koliko je trajao prekid, upravo zahvaljujući primeni principa biodinamike grožđe je samostalno uspeo da prebrodi sva iskušenja, a da kvalitet ne bude ugrožen. Verujem svim srcem da su principi biodinamike pravi put kojim posed Klimens treba da ide, kako bi kvalitet vina bio sve bolji!



Château Climens 2012. - Degustacione beleške i raspon primarnih ocena**Wine Advocate #206, April 2013, Nil Martin****Château Climens, Barsac 2012, ocena 93-95/100**

Postoji zajednička aromatska karakteristika svih uzoraka koje smo probali - kandirano voće, med i začini. Predznak vrhunskog kvaliteta je činjenica da je aromatski sklop identičan i kod mirisa i kod ukusa vina. Uzorak iz jednog hrastovog bureta ima naročito visok sadržaj alkohola i pretpostavka je da će upravo to vino poslužiti kao osnova za telo vina. Na više načina reč je o izvanrednom vinu poseda Klimens. Ističu se arome mandarina i pomorandžine kore koje su u savršenom skladu sa osvežavajućim kiselinama u vinu. Kao i obično kada je reč o primarnoj degustaciji vina poseda Klimens ne proba se konačna kupaža, već se probaju različiti probiri berbe i mikrokupaže kako bi se dobila pretpostavka o konačnom kvalitetu. Naravno, naročita pažnja se posvećuje onim probirima i mikrokupažama koje će činiti srž budućeg vina. Bez ikakve dileme, vino berbe 2012. godine poseda Klimens će biti vredno naše pažnje. Vlasnica poseda Berenis Lurton potpuno je uverena da je uzrok izvanrednog kvaliteta vina berbe 2012. godine konverzija vinogradarskih tehnika ka biodinamizmu. Sasvim sigurno berba 2012. godine spada u red kasnih berbi i počela je 15. Oktobra, a zatim privremeno zaustavljena 19. Oktobra zbog obimnih padavina. U nedelju 28. Oktobra 2012. godine berba je spašena pre svega zahvaljujući toplom severo-istočnom vetru koji je osušio grožđe, te je berba i okončana u naredna tri dana zaključno sa 31. Oktobrom. I pored velike vlage niti jedan potez vinograda nije bio zahvaćen lošom, sivom plesni. Još jedna mera koja je doprinela da kvalitet vina bude izvanredan je rigorozna selekcija, te je konačan prinos po hektaru iznosio tek oko 10 hektolitara. Berenis Lurton je potpuno u pravu - ona i njen tim stvorili su izvanredno vino berbe 2012. godine i reč je o daleko najboljem slatkom belom vinu oba vinogorja - Sotern i Barzak.

JancisRobinson.com, April 2013, Džensis Robinson**Château Climens, Barsac 2012, ocena 18,5/20**

Kao i uvek primarna degustacija vina poseda Klimens svodi se na probanje većeg broja probirnih uzoraka koji će ući u konačnu kupažu vina. Ove godine, zbog toga što je prinos bio izuzetno mali, već je stvorena nekolicina mikrokupaža. Ovakav način primarne degustacije prilično je težak, ali može da pruži indicije o konačnom kvalitetu vina na osnovu trenutnog kvaliteta svakog od probirnih uzoraka i mikrokupaža. Postojala su dva glavna perioda berbe: prvi od 15. do 19. Oktobra (kiša i vlaga su se vratile 19. Oktobra) i drugi od 29. do 31. Oktobra, kada je topao vetar pomogao da ispari nepotrebnii višak vode i vlažnosti. Kiša se vratila 1. novembra i bio je to kraj berbe. 45% ukupnog prinosa obrano je u drugom delu berbe. Berenis Lurton smatra da vino iz prvog dela berbe ima dominantne cvetne arome, dok u vinu iz drugog dela berbe dominiraju mineralne arome. Sadržaj preostalog šećera je viši u vinu iz prve berbe i iznosi oko 135 g/l, dok je sadržaj šećera u vinu iz drugog dela berbe niži i iznosi 100 g/l. Prinos po hektaru iznosio je oko 10 hektolitara, što je tek oko polovina prinosa iz prethodne berbe 2011. godine. 1. uzorak predstavlja mikrokupaža dva probira obavljena 16. i 19. Oktobra: snažne začinske arome uz naznaku sočnih kajsija; 2. četvrti probir iz prvog dela berbe 17. Oktobra, koji iznosi oko 6.5% ukupnog prinosa: manji intenzitet začinskih aroma, ali puniji i raskošniji ukus. Arome badema, kajsija i pomorandže; 3. treći i peti probir iz prvog dela berbe (16. i 17. Oktobar), 15% ukupnog prinosa: na nosu snažna aroma badema, prefinjenog, elegantnog ukusa; 4. prvi probir drugog dela berbe (29. Oktobar): aroma pečuraka na mirisu, ukus nešto slabijeg intenziteta, ali savršene, osvežavajuće kiseline. Nešto viši sadržaj alkohola; 5. mikrokupaža šestog probira iz prvog dela berbe (18. Oktobar) i poslednjeg probira iz drugog dela berbe (31. Oktobar), 8,5% ukupnog prinosa: prelepe i snažne arome kajsija i meda, uz naznaku mineralnosti i osvežavajućih citrusnih aroma. Odlične kiseline, intenzivne arome pomorandžine kore, ali ne preterano slatko; 6. probir iz drugog dela berbe (30. Oktobar): snažne, prijatne arome badema, ne toliko zavodljivo kao prethodni uzorak, ali sa druge strane, reč je o snažnijem vinu u kome dominiraju osvežavajuće mineralne arome u odnosu na sočne voćne arome. 7. mikrokupaža prvog probira iz prvog dela berbe (15. Oktobar) i jednog od probira iz drugog dela berbe: ponovo na nosu blage arome pečuraka uz naznaku badema. Ukusom dominiraju sočne, raskošne arome kajsija. Neverovatna višeslojnost ukusa i dugotrajna završnica na nepcima. Najbolja mikrokupaža koju sam do sada probala. Sve u svemu, reč je o obećavajućem i izuzetno uzbudljivom vinu.

Decanter, April 2013, Džini Čo Li MW (Master of Wine)

Château Climens, Barsac 2012, ocena 18/20

Probali smo primarne uzorke vina iz sedam buradi počevši od prvog dela probirne berbe koji se desio 15. Oktobra, pa sve do poslednjeg probira 31. Oktobra. Uzorci vina iz prvog dela berbe su izuzetno definisani, kompleksnog mirisa kojim dominiraju arome mediteranske biljke orlovi nokti, svežeg žutog voća (dunje) i pristojnog sadržaja preostalog šećera u vinu (130 - 140 grama po litri). Vina dobijena od grožđa obranog tokom drugog dela berbe imaju gušću, zbijeniju strukturu, dugotrajniji završetak na nepcima i dominantne mineralne arome. Mikrokupaže koje smo probali, a u kojima su spojena vina iz prvog i drugog dela berbe, pružaju prelepe, raskošne i kompleksne arome, ali u isto vreme arome koje su izrazito precizne i sveže. Reč je o vinu berbe 2012. godine čiji kvalitet je daleko ispred kvaliteta drugih slatkih vina iste berbe.

Château Climens 2012. - Finansijska analiza

Kupovina slatkih, belih vina iz vinogorja Sotern i Barzak u investicionom smislu gotovo da nikada nije opravdana. Čak i kada je reč o vinima čuvenog poseda Ikem, tražnja na tržištu finih vina nije velika, te rast vrednosti, a samim tim i profita, daleko zaostaje za crvenim vinima. Kada se uz slab investicioni potencijal doda i izuzetno zahtevna berba, kakva je bila 2012. godine, u kojoj su slavni posedi Ikem, Riusek i Suduiro odlučili da zbog lošeg kvaliteta sirovine deklasifikuju čitav prinos, finansijska analiza gotovo da postaje besmislena. Međutim, upravo zahvaljujući takvom razvoju događaja uprava poseda-vinograda Klimens donela je odluku da tržištu ponudi najnižu primarnu cenu u 21. veku.

Godina berbe	EP cena	vs 2012.
2012.	50 €	/
2011.	85 €	+70 %
2009./2010.	89 €	+78 %
2008.	72 €	+44 %
2001.	102 €	+104 %
2000.	59 €	+18 %

Ako se uzme u obzir da su, sa jedne strane, svi renomirani svetski degustatori postigli konsenzus (što se veoma retko dešava) po pitanju izvanrednog kvaliteta vina poseda-vinograda Klimens berbe 2012. godine, a da je sa druge strane uprava poseda spustila cenu daleko ispod primarnih vrednosti prethodnih berbi, računica je potpuno jasna. Vino poseda Klimens berbe 2012. godine treba kupiti, ne zbog profita, već zbog toga da bi u izvanrednom vinu uživali po neverovatno niskoj ceni!



Naziv poseda-vinograda	Naziv flaše i zapremina	Cena u € flaša / sanduk
Château Climens 2012.	Demi Bouteille - 0.375 litara	30 / 720 € (24 fl. u sanduku)
Château Climens 2012.	Bouteille - 0.75 litara	50 / 600 € (12 fl. u sanduku)
Château Climens 2012.	Magnum - 1.5 litar	120 / 720 € (6 fl. u sanduku)
Château Climens 2012.	Double Magnum - 3 litre	240 / 720 € (3 fl. u sanduku)