

## Château CLOS PUY ARNAUD Primeur 2007

**JM Quarin COUP DE COEUR / sélectionné dans le top 5 des achats prioritaires en Primeur**

**Clos puy arnaud sera présent aux dégustations de Mr Quarin à Paris, Bordeaux, Lausanne (horeau Beylot) et New york (Joanne)**

### **CLOS PUY ARNAUD Côtes de Castillon 16 // 88 - 89**

*Thierry Valette vient de produire un vin qui fera date dans l'histoire récente de cette propriété, leader des Côtes de Castillon. Je viens de regoûter 2003, 2004 et 2005. Le 2007 supporte la comparaison. Certes, le registre n'est pas aussi puissant qu'en 2005, mais il est plus noble et plus précis que 2004. Jamais en primeur je n'ai connu ce vin aussi vivant. Pour la troisième année, le vignoble est cultivé en biodynamie. Thierry Valette pense que cette approche porte ses fruits. Quant à la virulence du mildiou, il l'a contenue en perdant 25 à 30 % de la récolte. Etait-ce un mal ? Pas sûr. Avec moins de raisins, la vigne a mieux mûri ses fruits. Le rendement est petit, 24 hl/ha et la sélection est de 80 %. Je l'ai goûté trois fois en trois semaines, avec toujours autant de plaisir. Il devrait s'acheter autour de 15 euros H.T. en primeur. Ne le manquez pas, il a le niveau d'un cru classé de Saint-Emilion. De surcroît, M. Valette est un homme attentif et passionnant.*

Couleur rouge sombre, intense, profonde et vive. Nez aromatique et fruité. Entrée en bouche, à la fois ample et tramée. Le vin se développe très, très savoureux, riche en saveurs, avec de la présence au milieu. Il gagne de la puissance en finale et s'achève long, finement serré, délicieux et impossible à cracher. Ses points forts sont la présence, la précision et la longueur. Bravo.

**-Clos Puy Arnaud sera présent à la dégustation des primeurs de Bernard Burtchy le 22 mai à Paris (Grains nobles)**

**-Site Internet -[Degustateurs.com](http://Degustateurs.com)**

**4.5 / 5 Clos Puy Arnaud :** Grand toucher distingué et classieux, du goût, du raffinement, pas de creux, de la maturité, du fruit, la classe ! **Coup de cœur**

L'année dernière Thierry (Meyer) m'avait invité à poster un top 10 de mes coups de coeur de la semaine de Bordeaux primeurs.

Je réitère en me concentrant sur une liste de vins normalement "abordables" pécutiairement parlant (ce ne sont pas forcément les plus "grands"), ils ont selon moi "quelquechose", sont très réussis et mériteront d'être recherchés :

- s'ils confirment en fin d'élevage les échantillons primeurs.
  - si leur prix les rend attractif.
1. **Bernadotte** (Haut Médoc) : je ne l'ai jamais autant apprécié, saveurs mûres de prune et de réglisse, plein, très savoureux, hyper rond mais avec du fond !
  2. **De Pez** (St Estèphe) : superbe réussite cette année avec un vin à la qualité tannique remarquable, ample, mûr, typé, très beau. M'a plus plu que *Montrose*.
  3. **Haut Batailley** (Pauillac) : a fait de grand progrès dernièrement, bel échantillon mûr et pur, tanins fins, Pauillac classique et distingué, pleinement dans le millésime, juteux, peu boisé.

4. **Malescot St Exupéry** (Margaux) : a évité l'écueil de nombreux Margaux cette année à savoir pas de défaut de maturité et pas trop extrait. Un margaux comme on l'attend : ample et jouant la finesse, mais avec du fond et du cabernet pour le tenir.
5. **Branair Ducru** (St Julien) : rien à dire, nez de mûre fraîche, grande qualité du fruit, plénitude, plaisir. A tout compris du millésime
6. **Les Carmes Haut Brion** (Pessac Léognan) : désolé de me répéter mais cette année encore un modèle de typicité, de raffinement, de maturité, de classicisme. Beaucoup plus intéressant que d'autres "gros vins" très connus.
7. **Clos Puy Arnaud** (Côtes de Castillon) : très beau vin goûté 2 fois et du niveau de bien des GCC de St Emilion. Que des qualités. Thierry Valette a du sacrément bosser. Vrai COUP DE COEUR !
8. **Domaine de l'Eglise** (Pomerol) : vrai beau Pomerol mûr, classique, fin, typé, non dénué de profondeur et de race. Et qui ne devrait pas coûter des milliards.
9. **L'Arrosée** (St Emilion) : exceptionnel de pureté, de finesse, voluptueux, raffiné, du niveau d'un 1er GCC.
10. **Doisy Daëne** (Barsac) : très très bel échantillon primeur avec un vin de grande saveur abricotée, opulent mais équilibré. Très beau.

### **-DECANTER : James Lawther**

**Clos Puy Arnaud, Cotes de Castillon 2007**



Depth and energy here with an attractive pitch of fruit. Good fruit weight and length. Tannins polished and smooth. Drink 2011-2018. (16 points)

**-Bob Parker Wine Advocate 87 88**

**-Jancis robinson 15/20**

**-Rene Gabriel 16/20**

**-Ronald de groot / Perwinjs/Hollande 4\***

### **-Site internet « Buveurs d'étiquette »**

La robe est foncée, le nez est assez ouvert, avec des parfums de fruits rouges et noirs, le bouche est gourmande, avec des beaux tannins, bien enrobés, et qui le restent, tout au long de la dégustation, les fruits sont bien définis, charnus et mûrs, un milieu de bouche sans faille, et plein, la finale, d'une belle qualité aromatique, est juteuse, finement épicées, salivante. Une très belle interprétation du millésime. **Noté : 89-91.** [Daniel Sériot](#)