



Millésime 2015

Magazine La Revue du Vin de France (janvier 2017) :

« Avec une vinification en grappes entières et un élevage court effectué en cuves, la Cuvée Bistrot 2015 brise les codes du classicisme bordelais. Son bouquet fruité et sa texture gouleyante réconcilient une partie des amateurs qui boudaient les vins de la région. Vive Bordeaux à fortiori quand il est bio ! »

Millésime 2014

Paolo Bosso (magazine Sommeliers International) :

« Nous avons un très joli nez de belle complexité, des arômes de fruits mis en valeur par une belle aromaticité, de jolis fruits de cerises, de myrtille. Un agréable côté poivré, une petite touche légèrement balsamique. Belle attaque franche et nette avec une évolution légèrement croissante. Un milieu de bouche savoureux. Une belle structure qui garde tout de même de la légèreté. De beaux tanins juteux et intégrés. Finale discrète mais de plaisir. »

Magazine La Revue du Vin de France (janvier 2017) :

« Un grand classique de la biodynamie bordelaise (merlot/cabernet franc), tout en fruit, souple et gouleyant pour des grillades ».

Millésime 2012

Le guide des meilleurs vins de France 2014 (la Revue du Vin de France) :

« Il existe trop peu de bons rouges gourmands, de soif, à Bordeaux ; la généreuse Cuvée Bistrot comble ce manque avec un généreux 2012 crémeux et très cerise noire. Un grand plaisir immédiat. »

Millésime 2011

Guide Gault et Millau 2011 : 17/20 Coup de coeur

« Enfin un vin où l'on ne joue pas sur le bois, avec un nez expressif et très nature et des notes de fruits noirs, de garrigue, de tapenade. En bouche tout est plaisir avec du fruit, de la souplesse, une acidité équilibrante, une note minérale et une longueur gourmande.»

« At least a wine without any influence of wood, with a very expressive and natural nose, with notes of black fruits, Mediterranean herbs and black olive. In mouth everything is pleasure with fruit, suppleness, a balanced acidity, touch of minerality and a very good length”.

Le guide des meilleurs vins de France 2013 (la Revue du Vin de France) :

« Comme en 2010, le 2011 de la Cuvée Bistrot est un régal de fruit, de fraîcheur et de gourmandise, qui s'adresse à tous les amateurs de Bordeaux de plaisir immédiat. »

Le guide Féret des vins en biodynamie 2013 :

« Très joli vin. Paré d'une jolie robe rouge rubis profond, le nez flatteur, chaleureux, charnu, offre un bouquet où se mêlent parfums fruités (fruits rouges, fruits noirs), musc, fougères et épices. La bouche est ample, riche, complexe, empreinte des arômes du nez et bien structurée par les tanins. Finale longue, puissante d'une belle amplitude. Très bel équilibre. Un vin très gourmand qu'on a envie de partager avec des amis. »

James Molesworth :

« Cuvée Bistrot 2011 is an easy-drinking value bottling, with very friendly cheery and plum fruit and a light, savory edge on the unadorned finish. It's sports a little CO2, so give it a brisk decanting first. »

Magazine BIO info (avril 2013) :

« Produite en petite quantité, une cuvée de soif, sans passage en barrique : la cuvée Bistrot de Puy Arnaud. A dominante de merlot, cépage apportant la souplesse dans le vignoble bordelais, accompagné de cabernet franc offrant nervosité et la structure, ce vin de copain porte bien son nom. Une bouche fraîche, légèrement acidulée en attaque, avec des notes dominantes de fruits rouges et une finale souple et croquante. C'est une bouteille à déboucher à l'improviste, pour recevoir des amis de passage.

Millésime 2010

Le guide des meilleurs vins de France 2012 (la Revue du Vin de France) :

« La Cuvée Bistrot 2010 est un concentré de confiture de mûres plein d'éclat, de gourmandise et de fraîcheur. Elle montre que Bordeaux peut produire de bons vins gouleyants et rafraichissants ! »

« *The Cuvée Bistrot is a very bright concentrate of blackberry with a very good freshness. It shows that Bordeaux is able to produce very good "easy to drink and refreshing wines !"* »