



Clos Puy-Arnaud



Thierry Valette a toujours eu le goût du vin. Son arrière-grand-père était propriétaire des châteaux Pavie et Troplong-Mondot, deux des plus prestigieux crus classés de Saint-Emilion. En 2000, il a repris cette propriété de 13 hectares à Belvès-de-Castillon (20 kilomètres à l'est de Libourne), choisissant l'exigence de la biodynamie. Les calcaires à astéries sont prédominants à Puy Arnaud. Fin XIXe, les quinze hectares du Clos étaient d'ailleurs classés « Premier Cru » de Saint Emilion. Ces sols apportent beaucoup de finesse, de fraîcheur, et de minéralité aux raisins, permettant au bouquet de rivaliser avec celui des « grands terroirs » (floral, épices, truffe) en se mettant en place progressivement. La gamme s'affirme par sa régularité et sa cohérence : la cuvée Pervenche, de moyenne garde, se boit dans les cinq ans sur la jovialité de son fruit. Les Ormeaux libèrent un jus tout en délicatesse, doublé d'un fruité exemplaire dans son équilibre gourmand. Velouté dans sa texture, majoritairement merlot, le Grand vin se montre très raffiné dans son allonge tannique, avec un fruité bien exprimé et une finale stylée de grande fraîcheur. **On tient là certainement l'une des cuvées les plus abouties de la rive droite. A l'aveugle, ce cru en surprendra plus d'un, car il peut rivaliser avec d'autres plus huppés. C'est l'un des vins les plus originaux du Bordelais. Quatrième étoile justifiée haut la main.**

clopuyarnaud.com