

CASTILLON-COTES DE BORDEAUX 2020

Clos Puy Arnaud



Situation : Quatrième génération de viticulteur, Thierry Valette prit pourtant un autre chemin dans sa jeunesse. Il vit et s'épanouit dans l'univers de la danse moderne et le jazz. L'art, le mouvement plutôt que la terre et l'enracinement... Mais les années passent et l'envie de faire du vin et de s'ancrer sur un terroir qui lui est cher refait néanmoins surface. Il forge cette envie en passant notamment chez François Mitjaville, au très réputé Château le Tertre Roteboeuf. Il y découvre et approfondit sa connaissance de la biodynamie.

C'est en 2000 qu'il devient propriétaire du Clos Puy Arnaud. Réalisé avec soin, les vins se sont imposés dès le début parmi les plus intéressants de l'appellation, dans un style profond et éminemment racé. Aujourd'hui, le vignoble, cultivé en biodynamie depuis 2007, confirme tous les espoirs.

Encépagement : 70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon

Terroir : Plateau Sablo-limoneux et Coteaux Argilo-calcaire.

Température de Service : 15 à 16°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2040

Observations : Bien annoncé par sa robe de couleur rubis sombre aux reflets pourpres, le nez de ce Castillon se veut intense et mûr sur fond de fruits noirs (cassis, mûres). Il évolue à l'aération sur des effluves de café grillé et de cuir. A la fois sensuel et charnu, il nous offre un tactile de bouche velouté ou la générosité du cépage merlot renforce la sensation de tendresse.

Le choix judicieux de diversifier les élevages (1/3 Fûts, 1/3 Demi-muids, 1/3 Jarres) apporte une personnalité toute particulière, avec des tanins présents mais dépourvus d'agressivité, signe d'une certaine longévité

Accords : Agneau braisé, filet de marcassin rôti, civet de sanglier

