

Revue de Presse



de père en fils depuis 1717...

ARNOUX & FILS

VACQUEYRAS
VINO DEL TERRORE DEL ARNOUX



PARKER'S NOTES



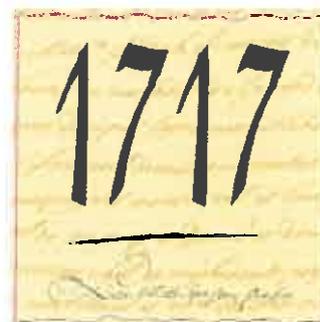
Ce domaine de 40ha à Vacqueyras produit peut-être un trop grand nombre de cuvées, mais on y trouve sans aucun doute beaucoup de bons vins. Les vins diffèrent légèrement dans leurs assemblages et leurs caractéristiques, avec des cuvées traditionnels, tels que Vieux Clocher, Jean-Marie Arnoux vinifiés en foudres. Les Cuvées Seigneur de Lauris sont vieilles en foudres et une partie en fûts neufs. Le 1717 est vieilli 100% en fûts de chêne neufs.

2010 Vacqueyras 1717

(90-93)

A boire : 20011-2021

Clairement le plus concentré et le plus profond de leurs vins, le Vacqueyras 1717 2010, est un assemblage de 70 % Grenache et 30 % Syrah vinifié dans une cuve en bois tronconique, puis élevé en barriques bordelaises. Elaboré à partir de Grenaches centenaire et de Syrah de plus de 50 ans, cette magnifique cuvée impose une couleur pourpre (violette) et dense aussi bien que des notes abondantes de garrigue, de poivre, de framboise noire et de kirsch. Un vin classique de Provence



2010 Vacqueyras Cuvée Jean Marie Arnoux

(89-91)

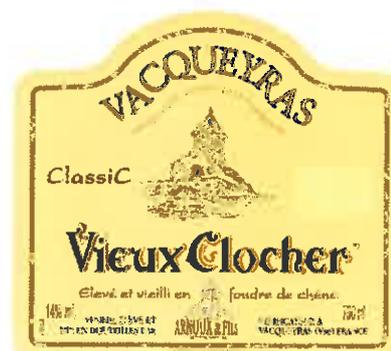
J'ai aimé le Vacqueyras Jean-Marie Arnoux 2010, qui est issu d'un assemblage de 70 % Grenache, 25 % Syrah et 5 % Mourvedre et élevé six mois en foudres de chêne. Il exhibe une couleur pourpre (violette) profonde et un style plus développé que la plupart des 2010, avec ses arômes de sous bois, de fleurs printanières et de fruits noirs. Dense et succulent avec des tanins soyeux et une belle acidité, il devrait bien se boire pendant les 5 à 6 ans, à venir.



2010 Vacqueyras Vieux Clocher Classic

(87-89)

Le Vacqueyras Vieux Clocher 2010 (70 % Grenache, 25 % Syrah et 5 % Mourvèdre) élevé en foudre de chêne possède beaucoup d'arômes de garrigue, de poivre, de cerise noire et de mûres ... offerts dans un style séduisant et, luxuriant avec des tanins soyeux et une faible acidité. Consommez-le pendant les 4-5 ans à venir.



A FIRST LOOK AT OUR EDITORS' MOST EXCITING NEW WINES

Vol. 7, No. 46 | Nov. 16, 2011

Wine Spectator Insider

Marvin R. Shanken Editor and Publisher

A Members-Only, Biweekly Publication

Châteauneuf du Pape Vieux Clocher "Symphonie des Galets" 2009

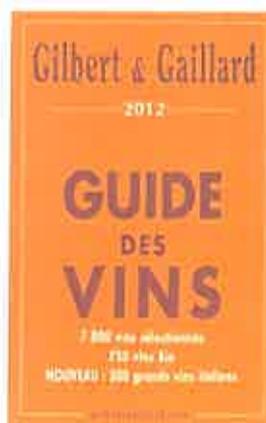
ARNOUX & FILS

Châteauneuf-du-Pape Vieux Clocher 2009

91 points | \$40 | 4,000 cases made | Red

A gutsy, square-jawed style, with a slightly burly chestnut and alder wood frame to the roasted fig, mulled blackberry and steeped black currant fruit. Ends with a solid, rustic-hewed finish. Best from 2013 through 2019.—*J.M.*

"Un vin qui prend aux tripes, puissant, dans un décor boisé, entremêlé de notes de figes rôties, de mûres compotées, et de cassis ... La finale est dense et robuste
Un vin à déguster à partir de 2013"



Note : 88/ 100 - Vieux Clocher - Symphonie des Galets - 2009

Vin rouge - Châteauneuf du Pape A.O.C.

Robe soutenue, jeune. Nez au fruit expressif auquel s'associent des notes de garigue et de pinède. En bouche un vin ample, puissant, bon équilibre fruit-acidité-tanins. La palette aromatique du nez conclut la bouche de manière convaincante.

THE RHONE REPORT

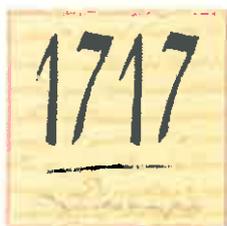
Dedicated to the wines and grapes of the Rhone valley



Ce n'est qu'en 1996 lors de ses études, en voyageant à travers l'Europe, que Jeb Dunnuck, ingénieur en formation, est tombé amoureux des vins français, et tout particulièrement des vins de la Vallée du Rhône. A cette occasion, il a visité de très nombreuses exploitations, à la découverte des grands vins. En 2008, il décide de créer son propre magazine se concentrant sur les vins issus des cépages de la Vallée du Rhône dans le monde entier. Il lance son site web TheRhôneReport.com, et publie chaque trimestre une lettre d'information passant en revue toute la diversité des cépages rhodaniens, utilisés en Vallée du Rhône et dans le monde entier. Lu dans plus de 24 pays et cité dans des publications majeures, Jeb Dunnuck est considéré comme la future grande critique internationale...

Vacqueyras 1717 2010

94/100



Une sélection parcellaire des plus vieilles vignes avec un assemblage de 70% Grenache et de 30% Syrah, le 1717 a vieilli en barrique 24 mois. Un Vacqueyras qui déborde de fruits avec un caractère provençal. Mûre, réglisse, lavande, herbes de provence et "jus de viande" sont les notes qui ressortent du verre. Le vin ne perd pas la mesure sur le palais... Corsé, ample, voluptueux, avec plusieurs couches de texture et une longue finale, ce merveilleux nectar profitera d'un court temps en cave et délivrera ses saveurs dans la décennie.

Vacqueyras Jean-Marie Arnoux 2010

89/100



Brillant et vif, avec de la framboise sucrée (douce), des notes au nez de fleurs de printemps, de sous-bois et de mûre sauvage, le Vacqueyras Jean-Marie Arnoux est moyennement corsé, frais et élégant au palais. Avec des tannins fins et un équilibre remarquable, il peut être bu dans les 8 à 10 ans à venir.

Vacqueyras Vieux Clocher 2011

91/100

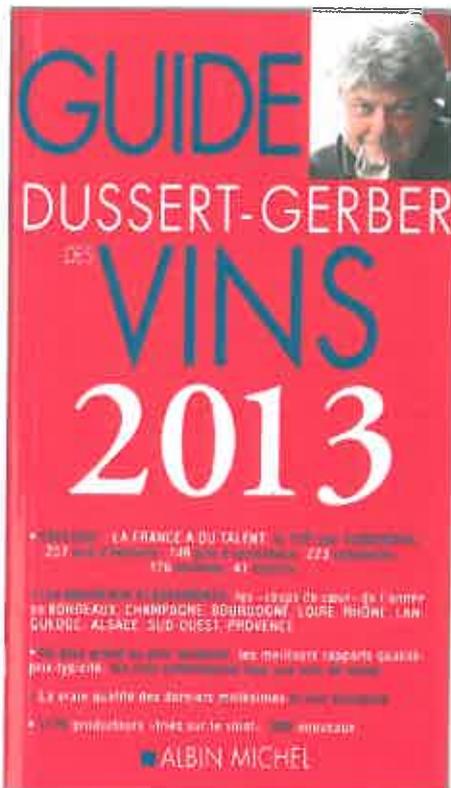


Le Vieux Clocher est un assemblage de 70% Grenache, 25% Syrah, et 5% Mourvèdre, issus de vignes avoisinant les 30 ans d'âge, et qui a vieilli 6 mois en foudre de chêne. Traditionnellement stylé, avec des arômes de garrigue, de mélange d'épices, de selle de cuir, dans un décor fruité et sucré, ce 2010, moyennement corsé est rond, avec une texture souple, une excellente acidité et une admirable longueur sur la finale. Avec un remarquable potentiel, il peut se garder pendant 7 à 9 ans.

"1er Grands Vins Classés"

PRIX D'EXCELLENCE

D'autres grandes valeurs sûres, dans toute la gamme, dans le Guide depuis très longtemps ou qui sont de vrais coups de cœur de ces dernières années. Ils sont également garants d'une régularité qualitative exemplaire et d'un attachement réel au terroir. Du grand art encore, chacun possédant son originalité. Pour certains, 3 ou 4 ans, et ils atteindront le Prix d'Honneur



VACQUEYRAS

84190

ARNOUX & FILS

Marc et Jean-François Arnoux
Cave du Vieux Clocher
Tél. 04 90 65 84 18
Fax. 04 90 65 80 07
e-mail: info@arnoux-vins.com
www.arnoux-vins.com

"Notre famille, me précise Jean-François Arnoux, détient ce vignoble depuis 1717, depuis que le Seigneur de Lauris, fit don d'une parcelle à un ancêtre de la famille Arnoux, Pierre Bovis, le 13 avril 1717 pour être exact. Depuis ce jour, le vignoble s'est transmis de père en fils depuis 8 générations. Jusqu'au début du XXe siècle, il y avait de la polyculture avec notamment beaucoup de maraichage dans la région. Mon grand-père Aimé, qui est né en 1901, a développé le vignoble et, en 1936, a créé la Cave du Vieux Clocher."

Aujourd'hui, Jean-François s'occupe de la partie commerciale et de l'export, Marc, l'œnologue de la famille, s'occupe de toute la partie technique, vignes et vinification. La propriété familiale s'étend sur 40 hectares en appellation Vacqueyras,

"Nous avons nos vignes plantées sur un joli terroir de garigüe situé au début du plateau qui redescend vers Courthézon, poursuit Jean-François Arnoux. Un beau sol constitué des célèbres galets roulés (commencement du prestigieux terroir de Châteaufort-du-Pape), qui restituent la nuit la chaleur emmagasinée pendant la journée, permettant ainsi aux baies, une maturation optimale. Ce terroir est particulièrement adapté à la production de vins rouges. Nous sommes aussi vinificateurs et

achetons des raisins que nous vinifions dans nos chais, ce qui nous permet d'avoir une gamme complète des vins de la Vallée du Rhône. Nous avons su marier le traditionnel et le modernisme indispensable, avec un cuvier traditionnel, des cuves béton, des foudres, des pressoirs pneumatiques, éraffoirs... Nous avons une cuve bronconique qui se révèle être un atout qualitatif important et récoltons à la main pour préserver au maximum la qualité des raisins. Nous avons notre propre typicité comme l'illustre si bien notre Cuvée 1717. Une sélection de nos meilleurs terroirs, avec un assemblage de vieilles vignes, un vin "haut de gamme" et confidentiel (5000 bouteilles par an). Nous l'élevons en barriques de bois neuf pour l'arrondir mais tenons absolument à garder la fraîcheur du fruit, même si nous recherchons sur l'élevage toute la noblesse du bois, avec des arômes de torréfaction, café, moka, pain grillé et de bois précieux.

Nous aimons les vins authentiques, vinifiés traditionnellement, nous sommes d'ardents défenseurs du terroir et laissons s'exprimer ses notes si caractéristiques (cerise noire, mûre, cassis). On retrouve aussi dans nos vins des notes d'épices, d'herbes de garigüe, de poivre frais, de réglisse... typiques des vins de Vacqueyras. Nos vins sont riches, puissants, les tanins sont soyeux, élégants, ce sont des vins amples en bouche mais qui expriment toute la fraîcheur du fruit.

Marc Arnoux ajoute : "Mon frère et moi sommes nés dans ce milieu vigneron qui se succède depuis de nombreuses générations et nous avons à cœur de perpétuer la tradition familiale. Dès notre plus jeune âge, nous avons connu la passion d'élaborer et d'élever le vin. Tout ce savoir-faire transmis par nos aïeux est précieux, c'est un métier passionnant. Nous travaillons aussi en mémoire d'eux. Nous utilisons avec modération la technologie car nous souhaitons conserver le caractère de nos vins, les techniques modernes bouleversent parfois la typicité des crus. Nous égrappons totalement ou partiellement les raisins selon le type de cuvée ou le millésime pour éviter les goûts herbacés mais nous veillons aussi par ailleurs à conserver une bonne aptitude au vieillissement de nos vins. En Vacqueyras nous avons 4 cuvées : Cuvée 1717, Cuvée Seigneur de Lauris sélection vieilles vignes, Cuvée Jean-Marie Arnoux (assemblage 50% de vieilles vignes et 50% de jeunes vignes), et la Cuvée Vieux Clocher issue de jeunes vignes, un vin gourmand et aromatique."

Au sommet avec leur Vacqueyras "1717" 2010, qui rend hommage au début de l'histoire vigneronne de la famille, sélection parcelle des plus vieilles vignes de Grenache et Syrah, un vin fort bien élevé durant 26 mois en fûts de chêne, à dominante de fruits rouges surmûrs, de cuir, de violette, épice et charnu comme il se doit, au nez de gnoise mûre, riche, d'une longue finale, de garde. Tout en bouche, le Vacqueyras Seigneur de Lauris blanc 2011, aux arômes de fruits et de fleurs, d'une grande persistance aromatique, mêle charme et puissance, comme le CDR Seigneur de Lauris rouge 2010, corsé et parfumé. Très beau Vacqueyras Jean-Marie Arnoux 2010, à dominante de Grenache, vinification traditionnelle, passage 6 mois en foudres de chêne, mis en bouteille sans collage ni filtration, est un vin de teinte grenat, dense au nez comme en bouche (cassis, cannelle), équilibré avec ses tanins savoureux, un vin typé et harmonieux. Excellent Gigondas Seigneur de Lauris 2009 (60% Grenache, et 40% Syrah, vieilles vignes de plus de 50 ans, rendements 30 hl/ha), tout en bouche, légèrement épice, bien bouqueté, avec des notes de mûre, coloré, charpenté et élégant. Pas la moindre hésitation.

CLASSEMENT VALLÉE DU RHÔNE 2013

Important
Pour mieux comprendre
mes classements,
cf pages 53/54.

Châteaufort-du-Pape	Gigondas Vacqueyras Vinsobres Ventoux	Hérmitage Côte-Rôtie Lirac/Tavel Costières-de-Nîmes	Saint-Joseph Comas/Condrieu Luberon/Die Grignan-Abboter	Côte-du-Rhône Villages/Divers Rasteau Vison
---------------------	--	--	--	--

1ers GRANDS VINS CLASSÉS

Fortia (Bl)	Pierre Amadieu Arnoux (Va)	Drevon (CR)	Canorgue (Lu)	Ortas/Cave de Rasteau
Mont-Redon (Bl)	Champ-Long (Ve)	Cuy Forge (Sj)	Puy des Arts (Lu)	Redorbet
Juletze Avoi	Clos des Cazaux (Va)	Domaine Jaboulet (H)	Château Vieux (Sj)	Cave de Vison
Jas des Papes	Deure (Vi)	Joncier (L)	Mayol (Lu)	Alary (Bl)
Mailheu (Bl)		Levet (CR)	Nérol (Co)	Arnaue
Clos Saint-Pierre	Camarette (Ve)	Aurélien Chataigner	Baron d'Escalin (GA)	Beauvalcôte
Banneret	Enchanteurs (Ve)	(Sj)	Mornne (GA)	Bessades
Côte de l'Ange	Moulin (Vi)	Coste du Puy (L)	Richard (Co)	Coux Blanche
La Merveille	Péquelette (Vi)	Coudouils (L)	Bizard (GA)	Magdalane
Jas des Papes	Pesqué (Ve)	Duciaux (CR)	Fortvert (Lu)	Martin
Nélys	Tara (Ve)	Montredon (L)		Moulin Pourpé
Tour Saint-Michel	Vign. Caractère			L'Obneu
Les 3 Cellier		Carabniers (T)	(Peylong) (De)	Saint-Estève
Arnesque		Corps de Loup SCR)		Verquière
Bois de Boursan		Gaillard (CR)		Amoureuses
Bousquière		Trois Colombes les		Aure
Fontann		Rameaux (Cn)		Cabasse
				Cocornelles
				Coste du Puy
				Faucon Diat
				Gaybè
				Rubière

La Presse en parle ...



Vacqueyras Seigneur de Lauris 2009



Robert Parker
eRobertParker.com

92/100 Parker

Le Vacqueyras Seigneur de Lauris 2007 est un assemblage de 70% Grenache et 30% Syrah, essentiellement issu de vignes de plus de 50 ans d'âge. Une partie de la cuvée est élevée en chêne neuf, mais il est à peine perceptible en raison du caractère de fruits extravagants. Corsé, dense, riche, opulent, savoureux, multidimensionnel et intense, il s'agit d'un brillant Vacqueyras...



SEIGNEUR DE LAURIS 2009 **

12 000 € 11 à 15 €

Le seigneur de Lauris, baillieur des ancêtres de la famille Arnoux au XVIII^e, n'aurait sans doute pas dédaigné ce breuvage. Au nez, les fruits confiturés côtoient la vanille, la réglisse se faisant discrète en toile de fond. La bouche, sur la même lignée aromatique, se montre onctueuse et persistante, campée sur des tanins soyeux. Un vin élégant et déjà charmeur en diable, que l'on verrait bien accompagner une noisette de chevreuil aux aïelles.

• Arnoux et Fils, Cave du Vieux Clocher, 84190 Vacqueyras, tél. 04.90.65.84.18, fax 04.90.65.80.07, info@arnoux-vins.com ☎ ⓧ Ⓜ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ Ⓤ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Ⓨ Ⓩ



88/100

Gilbert & Gaillard

Note : 88/ 100 - Seigneur de Lauris - Millésime - 2009

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe concentrée, grenat. Nez profond, de fruits à noyau et d'épices. Un millésime élégant, doté de souplesse sur une panoplie fruitée très tendre. Mise en avant de la prune, de la cerise noire, du caissis... Typé et raffiné.



de père en fils depuis 1717...

Nos notations :
Vin à apprécier
Vin remarquable
Très grand vin
Vin exceptionnel



Millésime : 2010
Couleur : rouge
Origine : AOC Vacqueyras
Région : Vallée du Rhône
Principaux cépages : Grenache noir, Syrah
Entre 32 et 40 €

Dégusté en novembre 2012

" La matière offre une magnifique densité que souligne le côté soyeux.

Ample en bouche, il fait écho aux arômes de fruits rouges et d'épices. Très séduisant et élégant dès la première gorgée, il mériterait quelques années pour s'assagir un peu. A suivre. Vin de grande qualité. "

Mets conseillés avec ce vin : Coq au vin, filet de boeuf, civet de porcelet.



de père en fils depuis 1717...

Nos notations :
Vin à apprécier
Vin remarquable
Très grand vin
Vin exceptionnel



Millésime : 2010
Couleur : rouge
Origine : AOC Côtes du Rhône
Région : Vallée du Rhône
Principaux cépages : Grenache noir, Syrah
Entre 5 et 8 €

Dégusté en novembre 2012

" Grande concentration qui met en évidence une belle extraction de la matière. Le fruit est bien présent tant au nez qu'à la dégustation. Puissance et finesse. A essayer sur une viande grillée.

Mets conseillés avec ce vin : entrecôte grillée, côte de boeuf aux cèpes, lapin à la royale.



de père en fils depuis 1717...

Nos notations :
Vin à apprécier
Vin remarquable
Très grand vin
Vin exceptionnel

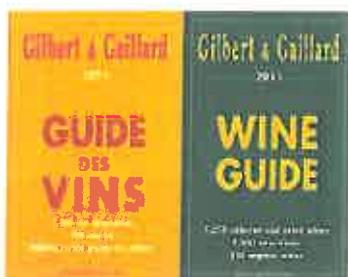


Millésime : 2009
Couleur : rouge
Origine : AOC Vacqueyras
Région : Vallée du Rhône
Principaux cépages : Grenache noir, Syrah
Entre 12 et 16 €

Dégusté en novembre 2012

*"Le nez et la bouche sont harmonieux.
Puissance et élégance, équilibre et
caractère, ce vin accompagnera un plat rustique.
A essayer avec un civet de lièvre ou du sanglier
en daube. Et pourquoi pas sur un gâteau au chocolat ?"*

Your scores Gilbert & Gaillard 2013



Vos notes Gilbert & Gaillard 2013

Your Tasting Notes

Vos résultats de dégustation



Maison : Arnoux et Fils

Contact : Monsieur Jean-François Arnoux

N° Idx : 27 416

Note : 86/ 100 - Seigneur de Lauris - Millésime - 2009

Vin rouge - Châteauneuf du Pape A.O.C.

Robe assez soutenue, grenat. Jolie nez de griotte, de prune, de mûre sur fond épicé et de zan. Bouche souple, tendre, belle profondeur du fruit, belle fraîcheur. Un châteauneuf droit, équilibré, déjà très appréciable.

Note : 84/ 100 - Seigneur de Lauris - Millésime - 2010

Vin rouge - Côtes du Rhône A.O.C.

Robe grenat soutenu. Nez typé et engageant associant fruits rouges mûrs, notes d'épices et de cacao. Bouche généreuse et chaleureuse, bien enveloppée, fondue. On y retrouve les mêmes arômes rhodaniens. A déguster sur une viande en sauce.

Note : 86/ 100 - Seigneur de Lauris - Millésime - 2011

Vin blanc sec - Vacqueyras A.O.C.

Robe jaune clair. Nez fin, sur la pêche, la mandarine, les fruits blancs. La bouche séduit par sa fraîcheur, son ampleur, sa personnalité aromatique. Finale empreinte d'amertume. Une appellation à découvrir en blanc.

Note : 87/ 100 - Seigneur de Lauris - "1717" - 2010

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Belle robe concentrée. Nez profond subtilement vanillé, fond de fruits noirs, de zan, de tapenade, d'épices. Bouche tendre, souple, très élégante, qui associe boisé jeune et parfums fruités capiteux. Des qualités de jeunesse à concrétiser dans le temps.

Note : 87/ 100 - Vieux Clocher - Millésime - 2011

Vin rouge - Côtes du Rhône A.O.C.

Belle robe violine. Nez gourmand, sur le fruit rouge frais. Un côtes du Rhône souple, joyeux, d'une très belle fraîcheur fruitée. Une cuvée qui fait la part belle aux arômes. Un excellent vin de soif.

Note : 85/ 100 - Génus - Millésime - 2010

Vin rouge - Côtes du Rhône-Villages A.O.C.

Robe grenat. Nez engageant où se mêlent fruits rouges mûres et touche d'épices. Bouche chaleureuse à la matière serrée, fine, équilibrée par une bonne vivacité qui prolonge son caractère épicé. Belle construction que l'on appréciera sur une grillade.

Note : 86/ 100 - Vieux Clocher - Secret de Terroir - 2010

Vin rouge - Côtes du Rhône-Villages Cairanne A.O.C.

Robe assez soutenue, reflets jeunes. Nez plaisant, sur le fruit frais (cassis, groseille, framboise...). Un cairanne concentré, ample, puissant, qui met en avant le fruit. Un bon vin de petit gibier.

Note : 86/ 100 - Seigneur de Lauris - Millésime - 2010

Vin rouge - Gigondas A.O.C.

Robe profonde, jeune. Nez profond, de fruits noirs (cassis, prune...) et d'épices (zan, poivre...). Un gigondas fier, ample et puissant, porté par une palette aromatique qui sent bon le sud. Une cuvée typée, à associer à un gibier.

Note : 86/ 100 - Vieux Clocher - Nobles Terrasses - 2010

Vin rouge - Gigondas A.O.C.

Robe grenat soutenu. Nez généreux associant fruits rouges mûrs, à noyau, à l'eau-de-vie. En bouche de la puissance, une texture serrée, une agréable vivacité. On apprécie sa dimension épicée qui enveloppe le fruit et persiste longuement.

Note : 86/ 100 - Jean-Marie Arnoux - Millésime - 2010

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe grenat. Nez engageant de fruits rouges mûrs, sensation épicée. Bouche structurée à la trame tannique serrée, bien enveloppée. Sa corpulence, sa puissance sont compensées par une sensation de fraîcheur qui lui donne de la longueur. On peut l'attendre.

Note : 88/ 100 - Seigneur de Lauris - Millésime - 2009

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe concentrée, grenat. Nez profond, de fruits à noyau et d'épices. Un millésime élégant, doté de souplesse sur une panoplie fruitée très tendre. Mise en avant de la prune, de la cerise noire, du cassis... Typé et raffiné.

Note : 83/ 100 - Vieux Clocher - Millésime - 2011

Vin rosé - Ventoux A.O.C.

Robe rose pâle limpide. Nez net évoquant la fraise, touche florale, note acidulée. Attaque ronde, matière généreuse, balancée par une agréable vivacité, sensation épicée. Un rosé équilibré, frais, qu'on servira sur des grillades.

Note : 84/ 100 - Vieux Clocher - Millésime - 2011

Vin rouge - Ventoux A.O.C.

Robe d'intensité moyenne, grenat, violette. Nez jeune, friand, aux accents floraux, fruités et épicés. Attaque souple, matière assez légère, expression nette des parfums. Un ventoux parfumé, plaisant, d'accès immédiat. Parfait sur une grillade.

Note : 82/ 100 - Ptit Clocher - Millésime - 2011

Vin rosé - Vin de Pays du Vaucluse

Robe rose pâle, saumonée. Nez friand, acidulé, note de bonbons, de vernis. Attaque souple, évolution plus vive où s'expriment des notes de fraise, dimension acidulée persistante, finale épicée. Un rosé d'accès immédiat à réserver aux salades estivales.

Note : 84/ 100 - Ptit Clocher - Millésime - 2011

Vin rouge - Vin de Pays du Vaucluse

Robe jeune, reflets violines. Nez sur le fruit (groseille, cassis, framboise...). Un vin souple et léger, doté d'une agréable fraîcheur qui porte le fruit. L'ensemble s'apprécie dès maintenant.



de père en fils depuis 1777...



... Pour les bienfaits

... d'une consommation modérée

L'horizontale 2010



MAISON ARNOUX & FILS

Vacqueyras 1717

Rouge 2010

• Cette cuvée rend hommage au don qui fut fait à la famille, par le Seigneur de Lauris en 1717, d'une parcelle de vigne. Situé sur les meilleures parcelles des plus vieilles vignes de la propriété, ce Vacqueyras s'est doucement épanoui au contact du bois exclusivement en barriques neuves.

• 35% - 70% Grenache, 30% Syrah - Elevé 20 mois en fûts de chêne neufs - A déguster dès maintenant. 15 à 20 ans de garde et plus.



• Dans sa majestueuse tunique grenat très dense aux reflets bruns, il se présente de la meilleure des façons. Le bouquet, vigoureux, s'ouvre sur des parfums entrelacés de fruits à l'eau de vie (griotte, fraise), de café grillé, d'humus, de bois fraîchement travaillé, de chocolat vanillé et de notes animales. La bouche présente une texture serrée, une majestueuse trame tannique soutenant des arômes d'une précision incomparable avec du Kirsch, du poivre noir, de la truffe, du caramel, du café et du bois chauffé. En finale, les épices se marient avec un velouté exceptionnel. Un très grand vin de longue garde, à associer à un lièvre à la royale, une pièce de bœuf aux morilles.

• IPT : 63,2

• 4424 mg/l de polyphénols totaux

• 89 kcal par verre de 10 cl.



MAISON ARNOUX & FILS

Vacqueyras Seigneur de Lauris

Rouge 2010

• Les cuvées Seigneur de Lauris sont issues d'un savant dosage des plus vieilles vignes de notre propriété familiale, avec de très faibles rendements (35hl/ha). Les vins Seigneur de Lauris sont le fleuron de nos cuvées dans leurs appellations respectives.

• 13,95% - 70% Grenache - 30% Syrah - Elevé en foudres de chênes 24 mois pour 2/3 et 6 mois en fûts de chêne pour 1/3 - Vinification 12 à 18 mois dans nos galeries souterraines - A déguster dès maintenant - 10 à 15 ans de garde.



• Sa robe en impose avec sa teinte rouge très sombre, presque opaque. À l'agitation, on assiste à une véritable explosion aromatique de fragrances de fruits très mûrs (pruneaux, griotte, cassis), de réglisse, d'olive noire, de poivre en grain, de musc, de feuille de havane, de café brûlé et de bois patiné. En bouche, dès l'attaque, on perçoit une matière extraite et travaillée de main de maître. Les tanins présents sont ronds, la chair au grain serré est chaleureuse, les saveurs de brandy, de mûre, d'épices chaudes, de Zan et de bois vanillé sont opulentes. Un grand vin de longue garde, bâti pour accompagner sans vergogne une côte de bœuf braisée, un filet de chevreuil en sauce.

• IPT : 66

• 4648 mg/l de polyphénols totaux

• 91 kcal par verre de 10 cl.

L'horizontale 2010



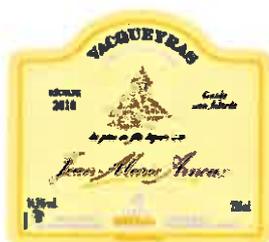
MAISON ARNOUX & FILS

Vacqueyras Jean-Marie Arnoux

Rouge 2010

■ Assemblée pour 50%, avec nos vieilles vignes, cette cuvée fait l'objet d'une sélection minutieuse selon des critères rigoureux qui nous permettent de vous proposer uniquement des vins de grande qualité. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

■ 10,60€ - 70% Grenache - 25% Syrah - 5% Mourvèdre - Elevé 6 mois en foudres de chêne - ni collage ni filtration - A déguster dès maintenant - 10 à 15 ans de garde.



■ Admirable robe rubis foncé, agrémentée de lueurs brunes. Le bouquet, franc, joue en ouverture sur le registre du fruité (cerise noire, pruneau), puis s'oriente au fur et à mesure de l'aération, vers des senteurs plus complexes de cuir chauffé, de sous-bois, de silex gratté, de chèvrefeuille, de genévrier, de cire patinée et de bois discret. En bouche, avec ses tanins nobles et délicats, avec sa chair épaisse, il impressionne par sa richesse et sa densité. Au palais, ses arômes de fruits noirs confiturés, de cachou vanillé, de truffe blanche, de café torréfié et de romarin parachèvent la démonstration. Un nectar, à déguster sur un civet de lapin de garenne, une côte de veau aux cèpes.

- IPT : 62
- 4368 mg/l de polyphénols totaux
- 87 kcal par verre de 10 cl.



MAISON ARNOUX & FILS

Vacqueyras Vieux Clocher

Rouge 2010

■ Les Cuvées Vieux Clocher sont issues de notre propriété familiale à Vacqueyras et de nos vinifications. Nous vinifions ici, dans le plus grand respect des traditions ancestrales afin de pouvoir vous restituer des grands crus authentiques à la typicité affirmée et représentatifs de leurs terroirs.

■ 8€ - 70% Grenache - 25% Syrah - 5% Mourvèdre - Elevé 6 mois en foudres de chêne - - A déguster dès maintenant - 8 à 10 ans de garde.



■ Belle parure d'un rouge pourpre aux minces nuances violettes. Nez admirable d'ampleur et de complexité sur des senteurs de mère, de myrtille, de violette, de foin séché, de mine de crayon gris, de safran et d'une pointe de boisé en rétro-olfaction. Derrière une attaque volumineuse sur un tapis de tanins soyeux, la bouche progresse vers plus de fougue grâce à sa matière épaisse gorgée de saveurs de guignolet, de cassis écrasé, de poivre gris, de clou de girofle, de gingembre pilé, de bâton de réglisse et de café froid. Une excellente bouteille à la finale épicée. Un peut sans problème commencer à la déguster dès à présent en la mariant à une bavette grillée, un gigot d'agneau au four.

- IPT : 64
- 4529 mg/l de polyphénols totaux.
- 86 kcal par verre de 10 cl.

PORTRAIT DE MARC & JEAN-FRANÇOIS ARNOUX MAISON ARNOUX & FILS



Vous êtes vigneron de père en fils depuis 1717. Pouvez-vous nous expliquer comment cette propriété est entrée dans votre famille ?

Jean-François Arnoux : « En 1717, le Comte François de Castellanne, de Lauris, Seigneur de Vacqueyras, fit don d'une parcelle de vigne à l'un de nos ancêtres : Pierre Bovis. Depuis ce jour, la tradition de la vigne et du vin s'est perpétuée dans notre famille. Aujourd'hui, notre vignoble s'étend sur 40 hectares »

Votre aïeul Aimé Arnoux a insufflé un nouvel élan pour la Maison Arnoux. Pouvez-vous nous expliquer ?

Jean-François Arnoux : « C'est mon grand père, Aimé Arnoux qui donna ce nouvel élan à la Maison..... En effet, nous avons vinifié jusqu'en 1936, seulement les vins provenant de notre vignoble qui s'étendait sur 24 ha. A partir de cette date, suite à une demande de plus en plus importante, nous avons dû acheter de la vendange en plus de nos propres raisins ... »

Vous êtes les héritiers d'une vraie dynastie. Depuis combien d'années travaillez vous ensemble ?

Marc Arnoux : « Jean-François et moi sommes nés dans les caves. Dès notre plus jeune âge, notre père nous a inculqué la passion du vin et de notre terroir. Nous avons également appris très jeune, à élaborer le vin et à l'élever. C'est un métier passionnant et nous avons voulu nous aussi, mettre une pierre à l'édifice, et perpétuer la tradition ... Cela fait une quinzaine d'années que nous travaillons ensemble »

Avez-vous des rôles bien définis chacun ?

Marc Arnoux : « En effet, nous sommes complémentaires, je m'occupe de toute la partie technique, et Jean-François s'occupe de toute la partie commerciale, même si nous partageons, l'ensemble des décisions stratégiques et commerciales, et que nous assemblons ensemble les fleurons de nos vins ... »

Y a-t-il déjà quelqu'un pour assurer la relève ?

Marc Arnoux : « Le relais, sera sans doute assuré par Pauline et Mathieu, mon neveu et ma nièce, si eux aussi, sont animés par la même passion. »

Vous prenez très à cœur la vinification. Qui s'occupe de cette partie ?

Marc Arnoux : « C'est moi-même, avec l'ensemble de mon équipe, qui vinifions, en prenant un soin particulier à perpétuer, la tradition ancestrale. C'est pourquoi, nous n'utilisons pas les techniques ultras modernes, pour ne pas bouleverser la typicité de nos vins, et ainsi, restituer l'ensemble des saveurs authentiques de nos terroirs En fait, nous essayons d'équilibrer, l'utilisation des techniques contemporaines avec notre savoir-faire ancestral. Par exemple, sur nos cuvées Vieilles Vignes Seigneur de Lauris, nous égrappons partiellement la vendange ou même parfois nous vinifions en grappe entière, afin d'optimiser le potentiel de garde ... Bien sûr, l'élément essentiel résidant dans le millésime, avec la maturité des rafles, et le don de dame nature ... même si mon cousin Henri, met tout en œuvre pour magnifier cette offrande, dans le plus grand respect culturel et raisonné, de notre terroir. Sans de beaux raisins, sur un grand terroir, pas de grands vins »

Avez-vous une devise ? Quelle est - elle ?

Marc Arnoux : « Elle est simple, la quête de l'excellence, dans le plus grand respect du savoir faire et du terroir, que l'on a eu la chance de recevoir, avec le devoir de le transmettre à la génération future dans la plus belle authenticité ... »

Avez-vous des revendications à formuler concernant votre métier ?

Marc Arnoux : « Les mutations que la filière vient de traverser et celles à venir, sont importantes. Les viticulteurs sont en difficulté sur le marché national, suite à la réunion de plusieurs facteurs : conjoncture économique difficile, baisse et disparition des consommateurs réguliers et, en dernier lieu, la politique de répression contre l'alcoolisme et les mesures concernant la sécurité routière, qui font de nous des « assassins ». Pourtant, une étude scientifique vient de démontrer que la consommation régulière de deux verres de vin par repas serait la base de notre alimentation pour allonger la durée de vie. On ne parle plus alors de vin « boisson » mais de vin « aliment » (c'est d'ailleurs les termes de la législation espagnole). Je pense donc que l'ensemble de la profession devrait faire bloc pour demander une campagne de santé publique. Nous nous devons de réagir, et de partir en croisade contre la diabolisation du vin. C'est pourquoi, nous nous engageons depuis des années à vos côtés, sur les bienfaits d'une consommation modérée de vin... »

Que pourrions-nous souhaiter à votre Maison pour le prochain millésime ?

Marc Arnoux : « Le plus expressif, le plus équilibré, le plus harmonieux bref, comme tous les vigneron, le plus grand millésime possible. »



Arnoux et Fils - 84190 Vacqueyras - Tél 04 90 65 84 18 - Fax 04 90 65 80 07
www.arnoux-vins.com - info@arnoux-vins.com

La Presse en parle ...



Ventoux Vieux Clocher 2011 rouge / rosé



Note : 84/ 100 - Vieux Clocher - Millésime - 2011

Vin rouge - Ventoux A.O.C.

Robe d'intensité moyenne, grenat, violine. Nez jeune, friand, aux accents floraux, fruités et épicés. Attaque souple, matière assez légère, expression nette des parfums. Un ventoux parfumé, plaisant d'accès immédiat. Parfait sur une grillade.



Note : 83/ 100 - Vieux Clocher - Millésime - 2011

Vin rosé - Ventoux A.O.C.

Robe rose pâle limpide. Nez net évoquant la fraise, touche florale, note acidulée. Attaque ronde, matière généreuse, balancée par une agréable vivacité, sensation épicée. Un rosé équilibré, frais, qu'on servira sur des grillades.



Vin de Pays P'tit Clocher rouge / rosé



Note : 84/ 100 - P'tit Clocher - Millésime - 2011

Vin rouge - Vin de Pays du Vaucluse

Robe jeune, reflets violines. Nez sur le fruit (groseille, cassis, framboise...). Un vin souple et léger, doté d'une agréable fraîcheur qui porte le fruit. L'ensemble s'apprécie dès maintenant.



Note : 82/ 100 - P'tit Clocher - Millésime - 2011

Vin rosé - Vin de Pays du Vaucluse

Robe rose pâle, saumonée. Nez friand, acidulé, note de bonbons, de vernis. Attaque souple, évolution plus vive où s'expriment des notes de fraise, dimension acidulée persistante, finale épicée. Un rosé d'accès immédiat à réserver aux salades estivales.



Cairanne Vieux Clocher 2009



Un vin "plaisir" harmonieux ...



VIEUX CLOCHER Cairanne Secret de terroir 2009

15 000 5 à 8 €

la maison Arnoux et Fils qui présente ce *villages* issu en majorité de grenache. Un vin souple et plaisant, fruité à souhait (mûre et myrtille confiturées), un rien épicé. Un « vin plaisir » harmonieux, sans chichis, à déguster sur son fruit.

➔ Arnoux et Fils, Cave du Vieux Clocher, 84190 Vacqueyras, tél. 04.90.65.84.18, fax 04.90.65.80.07, info@arnoux-vins.com ☑ ⚗ ⚖ t.l.j. 9h-12h30 14h-19h ⬆ ©

MILLESIMES

www.millesimes.fr
worldwide

CLASSEMENTS 2012

Patrimoine

ARNOUX & Fils

Un vignoble dans la Famille depuis 8 générations !

"Notre famille, précise Jean-François Arnoux, détient ce vignoble depuis 1717, depuis que le Seigneur de Lauris, fit don d'une parcelle à un ancêtre de la famille Arnoux, Pierre Bovis, le 13 avril 1717 pour être exact. Depuis ce jour, le vignoble s'est transmis de père en fils depuis 8 générations.

Jusqu'au début du XX^e siècle, il y avait de la polyculture avec notamment beaucoup de maraîchage dans la région. Mon grand-père Aimé, qui est né en 1901, a développé le vignoble et, en 1936, a créé la Cave du Vieux Clocher.

Aujourd'hui, Jean-François s'occupe de la partie commerciale et de l'export, Marc, l'œnologue de la famille, s'occupe de toute la partie technique, vignes et vinification. La propriété familiale s'étend sur 40 hectares en appellation Vacqueyras.



Jean-François et Marc Arnoux

Marc Arnoux ajoute : "Mon frère et moi sommes nés dans ce milieu vigneron qui se succède depuis de nombreuses générations et nous avons à cœur de perpétuer la tradition familiale. Dès notre plus jeune âge, nous avons connu la passion d'élaborer et d'élever le vin. Tout ce savoir-faire transmis par nos aïeux est précieux, c'est un métier passionnant. Nous travaillons aussi en mémoire d'eux, comme en témoigne la Cuvée Jean-Marie Arnoux, que nous avons dédiée à notre père décédé en 2001. Nous utilisons avec modération la technologie car nous souhaitons conserver le caractère de nos vins, les techniques modernes bouleversent parfois la typicité des crus. Nous égrappons totalement ou partiellement les raisins selon



"Nous avons nos vignes plantées sur un joli terroir de garrigue situé au début du plateau qui redescend vers Courthézon, poursuit Jean-François Arnoux. Un beau sol constitué des célèbres galets roulés (commencement du prestigieux terroir de Châteauneuf-du-Pape), qui restituent la nuit la chaleur emmagasinée pendant la journée, permettant ainsi aux baies, une maturation optimale. Ce terroir est particulièrement adapté à la production de vins rouges.

Nous sommes aussi vinificateurs et achetons des raisins que nous vinifions dans nos chais, ce qui nous permet d'avoir une gamme complète des vins de la Vallée du Rhône. Nous avons su marier le traditionnel et le modernisme indispensable, avec un cuvier traditionnel, des cuves béton, des foudres, des pressoirs pneumatiques, éraflours... Nous avons une cuve tronconique qui se révèle être un atout qualitatif important et récoltons à la main pour préserver au maximum la qualité des raisins.



Nous avons notre propre typicité comme l'illustre si bien notre Cuvée 1717. Une sélection de nos meilleurs terroirs, avec un assemblage de vieilles vignes, un vin "haut de gamme" et confidentiel (5000 bouteilles par an). Nous l'élevons en barriques de bois neuf pour l'arrondir mais tenons absolument à garder la fraîcheur du fruit, même si nous recherchons sur l'élevage toute la noblesse du bois, avec des arômes de torréfaction, café, moka, pain grillé et de bois précieux.

Nous aimons les vins très aromatiques, sur le fruit avec des tanins enrobés plutôt souples. Des vins charpentés, bien typés, avec une couleur très foncée noir-violet, de la structure et aptes au vieillissement. Des vins authentiques, vinifiés traditionnellement, nous sommes d'ardents défenseurs du terroir et laissons s'exprimer ses notes si caractéristiques (cerise noire, mûre, cassis). On retrouve aussi dans nos vins des notes d'épices, d'herbes de garrigue, de poivre frais, de réglisse... typiques des vins de Vacqueyras. Nos vins sont riches, puissants, les tanins sont soyeux, élégants, ce sont des vins amples en bouche mais qui expriment toute la fraîcheur du fruit.



le type de cuvée ou le millésime pour éviter les goûts herbacés mais nous veillons aussi par ailleurs à conserver une bonne aptitude au vieillissement de nos vins.

En Vacqueyras nous avons 4 cuvées : Cuvée 1717, Cuvée Seigneur de Lauris sélection vieilles vignes, Cuvée Jean-Marie Arnoux (assemblage 50% de vieilles vignes et 50% de jeunes vignes), et la Cuvée Vieux Clocher issue de jeunes vignes, un vin gourmand et aromatique."

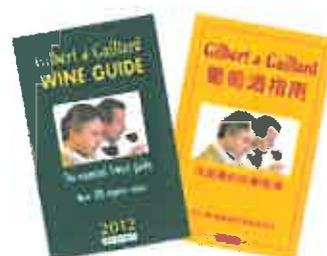
Notre commercialisation s'effectue pour moitié en France et moitié à l'export, poursuit Jean-François Arnoux. Dans l'hexagone, nos vins sont vendus dans le secteur traditionnel (grossistes, cavistes, restaurateurs et particuliers). Nous développons actuellement nos exportations vers la Chine qui apprécie beaucoup nos vins de caractère, nous sommes aussi présents au Japon, Corée, Singapour... et j'axe aussi mes efforts en Europe ainsi qu'au Brésil et aux États-Unis avec la création d'ambassadeurs de nos vins dans ces pays."

Your scores Gilbert & Gaillard 2012

Vos notes Gilbert & Gaillard 2012

Your Tasting Notes

Vos résultats de dégustation



Maison : Arnoux et Fils
Contact : Monsieur Jean-François Arnoux
N° Idx : 27 416

Note : 86/ 100 - Vieux Clocher - Les Ravards - 2010

Vin rouge - Beaumes de Venise A.O.C.

Robe soutenue. Le nez s'ouvre sur des notes florales puis exhale des arômes de fruits rouges, de fruits à noyau et d'épices. Bouche étoffée aux tanins serrés, personnalité aromatique rhodanienne, mariage harmonieux du fruit et des épices.

Note : 88/ 100 - Vieux Clocher - Symphonie des Galets - 2009

Vin rouge - Châteauneuf du Pape A.O.C.

Robe soutenue, jeune. Nez au fruit expressif auquel s'associent des notes de garrigue et de pinède. En bouche un vin ample, puissant, bon équilibre fruit-acidité-tanins. La palette aromatique du nez conclut la bouche de manière convaincante.

Note : 83/ 100 - Seigneur de Lauris - Millésime - 2009

Vin rouge - Côtes du Rhône A.O.C.

Robe rouge vif, peu soutenue. Nez expressif de fruits mûrs, de réglisse, accents de confiseries. En bouche un vin puissant, équilibré entre acidité, fruit, alcool. Finale ferme aux tanins présents. Pour une viande rouge.

Note : 84/ 100 - Vieux Clocher - Millésime - 2010

Vin rouge - Côtes du Rhône A.O.C.

Robe soutenue, reflets violines. Nez intense, sur le fruit à noyau (prune, bigarreau). Bouche souple, matière tendre, fruitée frais plaisant. Un côtes du Rhône léger, qui met en avant son fruit. Parfait pour grillades.

Note : 85/ 100 - Genus - Millésime - 2009

Vin rouge - Côtes du Rhône-Villages A.O.C.

Belle robe soutenue, reflets violines. Nez franc, expressif, aux accents de griottes, de cerise mûre, très engageant, note minérale fumée. En bouche une belle structure, des tanins fondus, de la sève. Les mêmes arômes sont bien mis en valeur en finale.

Note : 86/ 100 - Vieux Clocher - Secret de Terroir - 2009

Vin rouge - Côtes du Rhône-Villages Cairanne A.O.C.

Robe sombre. Nez expressif se livrant peu à peu sur des tonalités de fruits noirs, note minérale-fumée, touches de tabac et d'épices. En bouche un vin possédant sève, ampleur, équilibre et une certaine complexité. Finale fruitée-épiciée plutôt persistante.

Note : 82/ 100 - P'tit Clocher - millésime - 2010

Vin rouge - Vin de Pays du Vaucluse

Robe d'intensité moyenne, reflets rubis. Nez engageant, franc, sur le fruit rouge. Attaque souple, assez généreuse, matière légère, touche de vivacité finale qui lui confère de la fraîcheur. Un style simple, aimable, pour grillades par exemple.

Note : 93/ 100 - 1717 - Millésime - 2009

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe soutenue. Nez fin, délicat, aux accents boisés grillés chocolatés sur fond de fruits noirs mûrs. Bouche soyeuse, texture veloutée, tanins polis, puissance maîtrisée. On retrouve la trilogie fruit, épices, bois qui s'exprime pleinement et longuement.

Note : 86/ 100 - Jean-Marie Arnoux - Millésime - 2009

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe grenat soutenu. Nez puissant, aux accents de garrigue, de fruits à noyau, d'épices douces. Bouche charpentée, chaleureuse, qui affirme sa personnalité aromatique rhodanienne (épices, pruneau). Un vacqueyras typé, à associer à un mets en sauce.

Note : 86/ 100 - Seigneur de Lauris - Millésime - 2006

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe moyennement soutenue. Nez intense, aux accents de garrigue, de fruits à noyau, de sous-bois. Bouche équilibrée, présentant une palette aromatique épanouie, une puissance maîtrisée, des tanins polis. Un vin typé, à apprécier sur un tajine.

Note : 83/ 100 - Seigneur de Lauris - Millésime - 2010

Vin blanc sec - Vacqueyras A.O.C.

Robe jaune clair lumineux. Nez expressif, marqué par des notes réglissées, vanillées, fond fruité. Bouche généreuse, opulente. L'attaque est souple avec du gras, l'évolution et la finale plus fermes marquées par le bois. Légère touche d'amertume finale.

Note : 88/ 100 - Vieux Clocher - Classic - élevé et vieilli en foudre de chêne - 2010

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe soutenue, limpide, reflets pourpres. Nez franc, typé, mêlant fruits rouges mûrs, fruits à noyau, notes épicées. Bouche étoffée aux tanins fins, bien liés, enrobés de fraîcheur. On y retrouve le caractère fruité et les notes d'épices.

Note : 80/ 100 - Vieux Clocher - Millésime - 2010

Vin rosé - Ventoux A.O.C.

Rose pâle, cuivrée, bel éclat. Nez de fruits rouges mûrs. Bouche franche, assez rustique, terminant sur une finale acidulée et épicée. Un rosé d'accès aisé qui trouvera sa place sur une grillade.

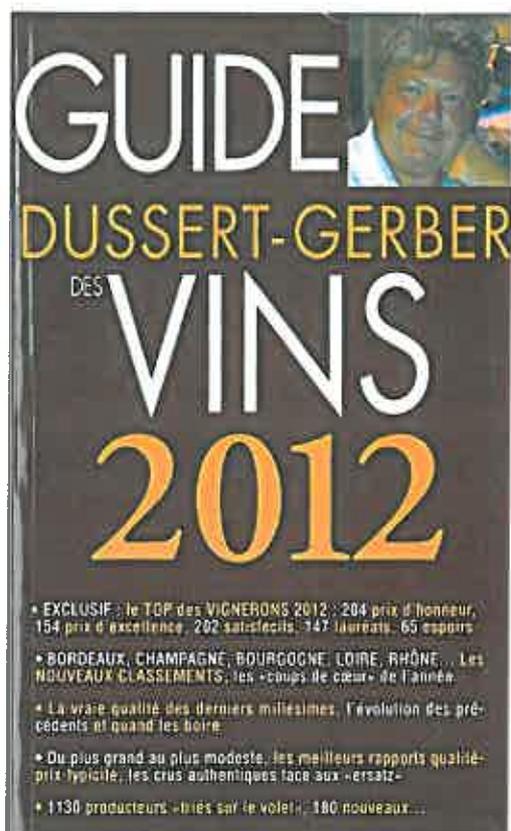
Note : 80/ 100 - Vieux Clocher - Millésime - 2010

Vin rouge - Ventoux A.O.C.

Robe soutenue. Au nez notes de fruits rouges mûrs, touches végétales et épicées. Bouche de concentration moyenne aux tanins assez présents. Le fruit est mis en valeur par une sensation de vivacité. Un ventoux d'accès aisé à déguster sur une viande rouge.

"1er Grands Vins Classés"

Satisfecits



ARNOUX & FILS

Marc et Jean-François Arnoux
Cave du Vieux Clocher
Tél. 04 90 65 84 18
Fax. 04 90 65 80 07
e-mail : info@arnoux-vins.com
www.arnoux-vins.com

Installé depuis 1717 au cœur du village de Vacqueyras, des caves creusées au pied des remparts. Jusqu'en 1936, les vins provenaient uniquement du domaine familial, mais, dès lors, pour faire face à la demande, Aimé Arnoux décide d'acheter du raisin, un nouvel essor est donné. Ce sont aujourd'hui Marc et Jean-François qui perpétuent le savoir-faire familial.

Belle réussite avec le **Vacqueyras "1717"**, qui rend hommage au début de l'histoire vigneronne de la famille, sélection parcellaire des plus vieilles vignes de *Grenache* et *Syrah*, un vin fort bien élevé durant 26 mois en fûts de chêne, une grande réussite, de robe pourpre, un vin au nez dense avec des notes de cerise noire et de réglisse, classique et concentré, alliant finesse et structure, encore bien jeune. Le **Vacqueyras Seigneur de Lauris blanc 2010**, d'une belle élégance, au nez intense à dominante de fleurs blanches et de petits fruits secs, finement épicé, très bien équilibré. Le **Vacqueyras Jean-Marie Arnoux 2009**, à dominante de *Grenache*, vinification traditionnelle, passage 6 mois en foudres de chêne, mis en bouteille sans collage ni filtration, complexe, harmonieux, charnu, aux nuances de mûre, de girofle et d'humus, d'excellente garde (9€ environ). Excellent **Gigondas Seigneur de Lauris 2009** (60% *Grenache*, et 40% *Syrah*, vieilles vignes de plus de 50 ans, rendements 30 hl/ha), tout en bouche, légèrement épicé, bien bouqueté, avec des notes de mûre, coloré, charpenté et élégant, aux tanins souples mais bien présents. Il y a encore le **Châteauneuf-du-Pape Seigneur de Lauris rouge 2007**, coloré et intense au nez comme en bouche (griotte, cannelle, sous-bois...), ample, avec beaucoup de matière, aux tanins riches, qui poursuit son évolution. Pas besoin d'hésiter.

CLASSEMENT VALLÉE DU RHÔNE 2012

Importance
Pour mieux comprendre
nos classements
cf pages 23/24

Châteauneuf-du-Pape	Gigondas Vacqueyras Vinsobres Vaucluse	Hérault Côte-Rhône Lirac/Tavel	Saint-Joseph Cornas/Crozes Côte-du-Luberon Cote-du-Tricastin	Côte-du-Rhône Villages/Divin Côtes-du-Rhône
---------------------	---	--------------------------------------	---	---

1^{ers} GRANDS VINS CLASSÉS

Forté (B) Mont-Redon (B) Yantre Quot (P) Jaette Ard Jas des Papes Machau (B) Barneat Côte de l'Ange La Mercerie Domaines Mousier Najac (Clos Saint-Pierre) (Vaucluse) Tour Saint-Jacobi	Champ-Long (A) Verzeze (A) Arnoux (A) Dume (A) Moulin (A) (Caznac) (A) (Bosquet) (Tiers) (A)	Dreux (CR) Guy Farge (A) Dormane, 2 boules (H) Lévet (CA) Cazabon (T) Clos de Loup (CR) (Cote du Puy) (T) Coudrils (L) Mintredon (L)	Carogé (C) Niém (Co) Château Vieux (B) Montau (CT) Puy des Arts (C) Le Vert (C) André Perot (A)	Cave de Ruzou Rédier Cave de Vain Aizy (B) Beaune Clos Blanc Moulin Poupé L'Orme Auz Amboise (Pressés) Clos des Carolus Miron
--	---	--	---	---

La Presse en parle ...



Vacqueyras Jean-Marie ARNOUX 2010



Robert Parker
eRobertParker.com

91/100 Parker

J'ai aimé le Vacqueyras Jean-Marie Arnoux 2010, qui est issu d'un assemblage de 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre, et élevé six mois en foudres de chêne. Il exhibe une couleur pourpre (violette) profonde et un style plus développé que la plupart des 2010, avec ses arômes de sous bois, de fleurs printanières et de fruits noirs. Dense et succulent avec des tanins soyeux et une belle acidité, il devrait bien se boire pendant les 5 à 6 ans à venir.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

For people who love good wine

Rouge foncé, ses notes d'humus en font un vin très distinctif. Ample et séduisant, le fruit est très frais en bouche... Un vin très naturel.

17+

Vacqueyras Jean-Marie ARNOUX 2009

Jancis Robinson



86/100
Gilbert & Gaillard

Note : 86/ 100 - Jean-Marie Arnoux - Millésime - 2009

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe grenat soutenu. Nez puissant, aux accents de garrigue, de fruits à noyau, d'épices douces. Bouche charpentée, chaleureuse, qui affirme sa personnalité aromatique rhodanienne (épices, pruneau). Un vacqueyras typé, à associer à un mets en sauce.

La Presse en parle ...



Vacqueyras Vieux Clocher 2010 Classic



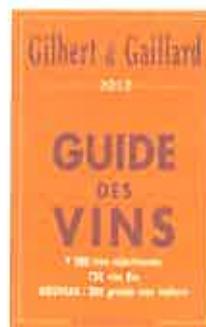
89/100 Parker

Le Vacqueyras Vieux Clocher 2010 (70% Grenache, 25% Syrah et 5% Mourvèdre) élevé en foudre de chêne possède beaucoup d'arômes de garrigue, de poivre, de cerise noire et de mûre... offerts dans un style séduisant et luxuriant, avec des tanins soyeux et une faible acidité. Consommez-le pendant les 4-5 ans à venir.

Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

**91/100
Wine Cellar**

(70% Grenache, 25% Syrah et 5% Mourvèdre) Violet foncé. Baies noires, cerise, avec des notes de garrigue et de réglisse amenant de la complexité. Dense et ample en bouche, offrant un puissant goût de cerise, des saveurs de cassis, sur une légère note poivrée de qualité. Ferme et sucré, sur des tanins soyeux, et de belle longueur...



**88/100
Gilbert & Gaillard**

**Note : 88/ 100 - Vieux Clocher - Classic - élevé et vieilli en foudre de chêne - 2010
Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.**

Robe soutenue, limpide, reflets pourpres. Nez franc, typé, mêlant fruits rouges mûrs, fruits à noyau, notes épicées. Bouche étoffée aux tanins fins, bien liés, enrobés de fraîcheur. On y retrouve le caractère fruité et les notes d'épices.

La Presse en parle ...



Gigondas Vieux Clocher



91/100 Parker

La meilleure cuvée de Gigondas. Le Gigondas Vieux Clocher Nobles Terrasses 2009 est un assemblage de 65% Grenache, 20% Syrah et 15% Mourvèdre, élevé 6 mois en foudres de chêne. Le vin développe des notes classiques de feuille de tabac, de garrigue, de cerise noire, de prune et de figue. Très mûr, concentré, corsé et capiteux avec de la glycérine abondante, cette cuvée devra être consommée durant les 7 à 8 années à venir.

Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

**91/100
Wine Cellar**

Le Gigondas Vieux Clocher 2010 (65% Grenache, 20% Syrah et 15% Mourvèdre) Rubis foncé. Arômes de framboise et de cerise confite, au nez et en bouche, avec d'élégantes notes florales et épicées amenant de la complexité. Goûteux, imposant et séduisant avec des notes fumées, et d'anis qui apparaissent lentement sur une longue finale pleine de sève. Appréciable dès aujourd'hui, avec un beau potentiel de garde.

Gigondas Seigneur de Lauris

Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

**88/100
Wine Cellar**

Le Gigondas Seigneur de Lauris 2010 (60% Grenache et 40% Syrah) Elevé 2/3 en foudres et 1/3 en barriques. Violet brillant. Arômes de framboise et de fraise grillées, d'olive et de réglisse... Etonnamment frais et juteux en bouche, avec de la compote de fruits rouges et des saveurs de chocolat amer, avec une belle acidité. Beaucoup de matière. Finale longue et moelleuse, avec des nuances persistantes de cerise et de réglisse...



NOTES de Robert PARKER 2009



Ce domaine de 40ha à Vacqueyras produit peut-être un trop grand nombre de cuvées, mais on y trouve sans aucun doute beaucoup de bons vins. Les vins diffèrent légèrement dans leurs assemblages et leurs caractéristiques, avec des cuvées traditionnels, tels que Vieux Clocher, Jean-Marie Arnoux vinifiés en foudres. Les Cuvées Seigneur de Lauris sont vieilles en foudres et une partie en fûts neufs. Le 1717 est vieilli 100% en fûts de chêne neufs.

2007 Vacqueyras Cuvée 1717

(92-94)

La Cuvée 1717 millésime 2007 est supérieur au 2006. Alors que le 2006 a révélé trop de chêne, la 2007 est sensationnel. Sa robe couleur noir-violet est accompagné par des arômes de réglisse, viandes rôties, mûres, cassis, herbes fumées-rôties. Il est corsé, puissant, long et riche.



2007 Vacqueyras Cuvée Jean Marie Arnoux

(91-93)

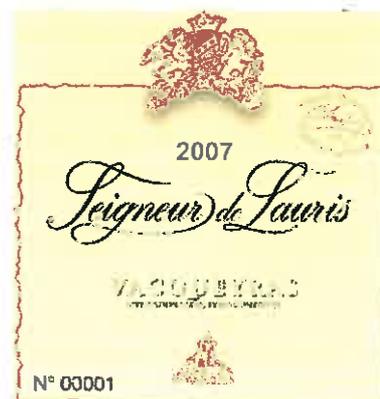
Le Jean-Marie Arnoux 2007 est superbe. Son assemblage est quelque peu différent, avec le grenache dominant (70%) et 25% de Syrah et 5% de Mourvèdre, tous à partir de vignes âgées de 50 ans ou plus. Ce magnifique vin d'une couleur pourpre présente une abondante quantité de mûres, poivre, bouquet garni, épices variés et notes animales. Corsé et opulent, il est un des excellents Vacqueyras de ce grand millésime.



2007 Vacqueyras Seigneur de Lauris

(90-93)

Certains changements commencent avec la cuvée Seigneur de Lauris 2007, un assemblage de 70% Grenache et 30% Syrah, tous à partir des vignes de 50 ans. Cette cuvée est vieillie en partie en fût de chêne neuf, mais il est à peine perceptible en raison de l'extravagant caractère fruité. Corsé, dense, riche, opulent, somptueuse, en plusieurs couches, multidimensionnel et intense, c'est un excellent Vacqueyras.



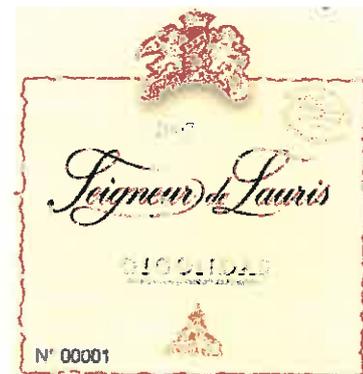
PARKER'S NOTES 2009



Ce domaine de 40ha à Vacqueyras produit peut-être un trop grand nombre de cuvées, mais on y trouve sans aucun doute beaucoup de bons vins. Les vins diffèrent légèrement dans leurs assemblages et leurs caractéristiques, avec des cuvées traditionnels, tels que Vieux Clocher, Jean-Marie Arnoux vinifiés en foudres. Les Cuvées Seigneur de Lauris sont vieillies en foudres et une partie en fûts neufs. Le 1717 est vieilli 100% en fûts de chêne neufs.

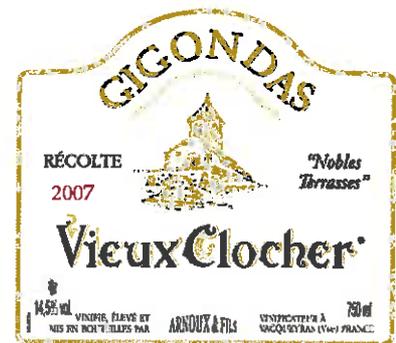
2007 Gigondas Seigneur de Lauris (90-92)
A boire : 2009-2016

Vinifié à partir de raisins achetés, le Gigondas 2007 Seigneur de Lauris est un assemblage de 60% de Grenache et 40% Syrah. Issu d'une vinification plus moderne, avec un passage en fût de chêne neuf. Le résultat se présente dans une robe rubis foncé nuancée du mauve. Ce vin offre des notes de café, de graphite, de pain grillé, de cerises noires denses et de cassis. Charpenté, riche, capiteux ce 2007 devrait se boire dans 5-7 ans.



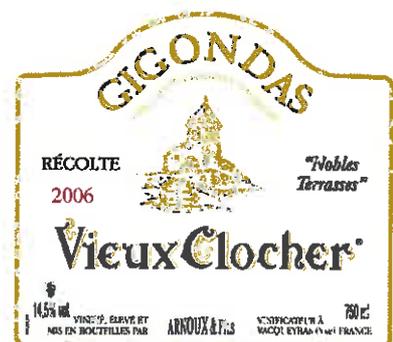
2007 Gigondas Vieux Clocher (87-89)
A boire: 2009-2015

Le Gigondas Vieux Clocher 2007, 65% Grenache, 20% Syrah, Mourvèdre 15% avec égrappage partiel, élevé en foudres propose de jolis fruits entrelacés avec des herbes de Provence rôties et des nuances animales dans un décor très fruité et modérément intense. Cet élégant Gigondas est idéal pour boire dans les 5-6 premières années de sa vie.



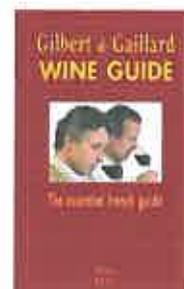
2006 Gigondas Vieux Clocher (86)
A boire: 2009-2013

Bien que pas très concentré, mais solidement fait, ce Gigondas Vieux Clocher 2006 fournit beaucoup d'épices, de caractéristiques de terre. Il est meilleur à consommer au cours des 3-4 années à venir.



Vos notes Gilbert & Gaillard 2011

VOS RESULTATS DE DEGUSTATION



Maison : Arnoux et Fils
Contact : Monsieur Jean-François Arnoux
N° Idx : 27 416

Note : 85/ 100 - Arnoux et Fils - Vieux Clocher - Les Ravards - 2009

Vin rouge - Beauges de Venise A.O.C.

Robe grenat soutenu, reflets pourpres. Nez chaleureux, fruits noirs, épices. Attaque charnue, bouche suave, généreuse. Vin corpulent aux tanins enrobés. Longue finale épicée laissant une sensation de chaleur. A garder 3-4 ans ou plus.

Note : 85/ 100 - Arnoux et Fils - Seigneur de Lauris - 2007

Vin rouge - Côtes du Rhône A.O.C.

Robe grenat soutenu, limpide. Nez expressif, net, fruits noirs et épices sur fond discrètement vanillé. Bouche suave, charnue, franche, terminant sur une légère sensation tannique. Ensemble harmonieux, flatteur, à ouvrir dans les 4 années à venir.

Note : 82/ 100 - Arnoux et Fils - Vieux Clocher - 2009

Vin rouge - Côtes du Rhône A.O.C.

Robe grenat clair, reflets violacés. Nez délicatement fruité, nuances épicées. Bouche ronde, fraîche, nette, fruitée, structure légère. Ensemble d'accès aisé, à ouvrir sur une viande rouge.

Note : 88/ 100 - Arnoux et Fils - Vieux Clocher - Secret de Terroir - 2007

Vin rouge - Côtes du Rhône-Villages Cairanne A.O.C.

Robe grenat soutenu, limpide. Nez expressif, épicé, sur fond finement boisé. Matière dense, carrée. Vin puissant, franc, doté de tanins enrobés. Joli potentiel, à attendre quelques années encore pour qu'il s'exprime pleinement en bouche.

Note : 90/ 100 - Arnoux et Fils - Seigneur de Lauris - 2007

Vin rouge - Gigondas A.O.C.

Robe grenat soutenu, limpide. Nez riche associant épices, fruits noirs et une note vanillée. Bouche généreuse, riche, corpulente, tannins présents. Un beau gigondas typé, qui atteindra sa plénitude vers 2014.

Note : 88/ 100 - Arnoux et Fils - Seigneur de Lauris - 2005

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe grenat limpide, légèrement évolué. Nez expressif, complexe : notes de cuir sur fond fruité, épicé, délicatement boisé. Vin charnu, généreux, richement fruité, terminant sur une note tannique. A déguster dans les 6 ans sur un gibier.

Note : 89/ 100 - Arnoux et Fils - Vieux Clocher - Classic - 2008

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe grenat soutenu, limpide. Nez expressif, clou de girofle, poivre, discrètement boisé. Bouche généreuse, corsée, poivrée, réglissée, évoluant sur une longue finale tannique. Ensemble prometteur, à laisser quelques années en cave.

Note : 81/ 100 - Arnoux et Fils - Vieux Clocher - 2009

Vin rouge - Ventoux A.O.C.

Robe grenat soutenu, reflets violacés. Nez chaleureux, fruits mûrs, note confiturée. Bouche suave, matière riche, enveloppée. Ensemble agréable, accessible, à déguster dès aujourd'hui, sur des courgettes farcies par exemple.

Note : 86/ 100 - Arnoux et Fils - Vieux Clocher - Classic - 2009

Vin blanc sec - Vacqueyras A.O.C.

Robe jaune clair brillante. Nez net, agrumes mûrs, nuance de pâte d'amande, d'herbes sèches. Bouche ronde, fraîche, riche mais encore assez discrète. Ensemble équilibré qui ne demande que quelques années de cave pour s'épanouir.

Note : 86/ 100 - Arnoux et Fils - Vieux Clocher - Classic - 2009

Vin rosé - Vacqueyras A.O.C.

Robe rose pâle, reflets cuivrés. Nez discret, net, fruits rouges, nuance brûlée. Attaque ronde, bouche suave, généreuse, mariant fruits mûrs et épices. Finale chaleureuse, persistante, terminant sur une note de vivacité. Réserver à une viande blanche.



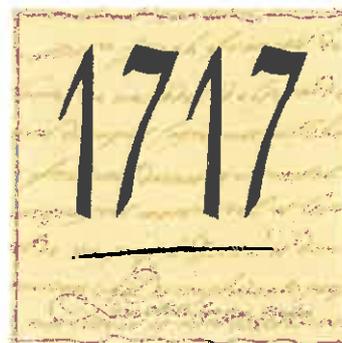
Results of tasting - Vacqueyras

2009 Arnoux & Fils Vacqueyras 1717

90/92

Inky purple. Flamboyant, oak-spiced aromas of blackberry compote, cherry-vanilla and dark chocolate with a intense floral character. Sweet and expansive in the mouth, with a fine-grained texture and superb clarity to its dark berry, floral pastille and smoky mineral flavors. Finishes with impressively persistent flavors of blackberry, cola and peppery spices.

Pourpre flamboyant, avec des arômes de chêne épicé, de compote de mûre, de cerise, de chocolat noir vanillé, avec un caractère floral intense. Doux et ample en bouche, avec une texture fine et une superbe expression de ses petits fruits noirs, avec des nuances florales aux saveurs minérales fumées. Finale persistante et impressionnante de mûre, de cola et d'épices poivrées.



2007 Arnoux & Fils Vacqueyras Vieux Clocher Jean-Marie Arnoux

88-90

A blend of 70% grenache, 25% syrah, 5% mourvèdre. Deep ruby. Youthfully primary aromas of black raspberry and cherry, with a deeper note of liquorice. Fleshy and gently sweet, with deep dark berry flavours, velvety texture and well-integrated tannins. Give this a little time to gain complexity.

Assemblage de 70% grenache, 25% syrah et 5% mourvèdre. Rubis profond. Des arômes primaires jeunes de fraises de bois et cerise avec une note plus profonde de réglisse. Charnu et légèrement doux, avec des saveurs de baies noirs intenses, texture de velours et des tannins bien intégrés. Laisser lui un peu de temps pour qu'il gagne en complexité.

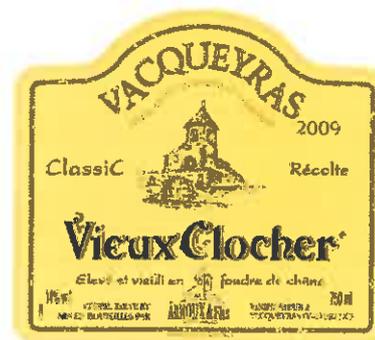


2009 Arnoux & Fils Vacqueyras Vieux Clocher ClassiC

89-91

Deep ruby. Sexy aromas of red fruit preserves, Moroccan spices and musky herbs are complemented by a slow-building floral quality. Spicy and concentrated, with an alluring sweetness and good heft to its red and dark berry flavours. Offers very good finishing clarity and lingering spiciness, with a resonating herbal note. These five wines are made up of 70% Grenache, 25% Syrah and 5% Mourvèdre

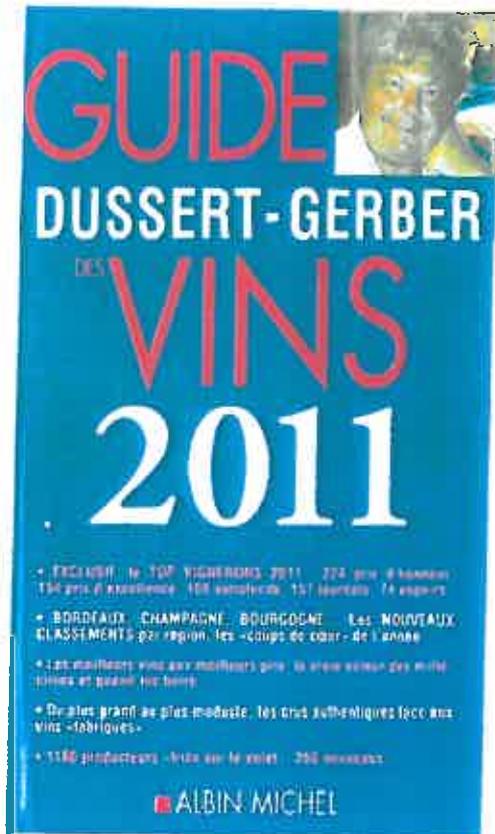
Rubis profond. Arômes sexy de fruits rouges, d'épices et d'herbes marocaine musquées, avec des nuances florales. Epicé et concentré, avec une douceur séduisante qui révèle de jolis arômes de fruits rouges et noirs. Finale persistante sur des arômes de plantes. Constitué de 70%, Grenache 25% Syrah et 5% Mourvèdre



" 1er Grands Vins Classés "

VACQUEYRAS

84190



Les Lauréats : 157

Les coups de cœurs de l'année (ou des dernières années). Ils éblouissent des vins typés, qui atteignent bien souvent le haut de leurs Classements respectifs. Du solide, qui peuvent également "monter" en Satisfecits.

CLASSEMENT VALLÉE DU RHÔNE 2011

Important
Avec plus de 100
milliers de pages

Châteauneuf-
du-Pape
Gigondas
Vacqueyras
Vinsobres
Ventoux
Hermite
Côte-Rôtie
Syrac/Tavel
Saint-Joseph
Cornas/Comblou
Côte-du-Labaron
Cot. du-Tricastre
Côte-du-Rhône
Villages du
Cognac de France

1ers GRANDS VINS CLASSÉS

Vins Pédre (B) Famille Quil (B)	Chang Long (V) Wang (V)	De ne (A) Coudou (L) Lévy (C) Morredon (L)	Grégoire (C) Nora (L)	Cave de la Revue Cave (L)
Fina (B) Fina (B)	Arnaud (V) Deure (V) Moulin (V) Peyrard	Domane (L) Moulin (L) Moulin (L)	C. de la Vallée (L) Fonsvet (C) M. de la Vallée (L) M. de la Vallée (L) M. de la Vallée (L)	Ray (B) Bonneville (L) M. de la Vallée (L) M. de la Vallée (L)
Juillet (V) Jus des Pains	Thomé (L) Thomé (L)	Domane (L) Moulin (L) Moulin (L)	M. de la Vallée (L) M. de la Vallée (L) M. de la Vallée (L)	Cave de la Revue Cave (L)
Juillet (V) Domane d'Alsace				

ARNOUX & FILS

Marc et Jean-François Arnoux
Cave du Vieux Clocher
Tél. 04 90 65 84 18
Fax 04 90 65 80 07
e-mail : info@arnoux-vins.com
www.arnoux-vins.com

Une place enviable dans mon Classement 2011. Installé depuis 1717 au cœur du village de Vacqueyras, des caves creusées au pied des remparts. Jusqu'en 1936, les vins provenaient uniquement du domaine familial, mais, dès lors, pour faire face à la demande, Aimé Arnoux décide d'acheter du raisin, un nouvel essor est donné. Ce sont aujourd'hui Marc et Jean-François qui perpétuent le savoir-faire familial.

On goûte donc ici leur Vacqueyras Jean-Marie Arnoux 2007, à dominante de Grenache, vinification traditionnelle, passage 6 mois en foudres de chêne, mis en bouteille sans collage ni filtration, liant une finesse tannique à une rondeur en bouche persistante, parfumé, chaleureux, corsé, de très bonne évolution (8,75 € environ). Le Vacqueyras blanc Vieux Clocher 2009, séduisant par son nez de fruits frais, est tout en finesse et rondeur, d'une belle harmonie au palais (9,55 €). Excellent Gigondas Seigneur de Lauris 2007 (60% Grenache, et 40% Syrah, vieilles vignes de plus de 50 ans, rendements 30 hl/ha), classique, aux tanins puissants et fins à la fois, gras, intense en bouche, riche en arômes, aux notes de fruits cuits, de cannelle et d'humus (14,95 €). Joli Vacqueyras rosé Vieux Clocher 2008, un rosé de saignée à majorité de Grenache, ample, parfait sur des rougets (8,95 €). Il y a aussi ce Vacqueyras 2007 cuvée 1717, une cuvée qui rend hommage au début de l'histoire vigneronne de la famille, et qui représente toute l'expression du terroir, issu de vieilles vignes à faibles rendements (28 hl/ha), élevage 24 mois en fûts de chêne et vieillissement 12 à 18 mois en cave souterraine, mis en bouteille sans collage ni filtration, de couleur profonde, avec beaucoup de structure, dense et ample, très équilibré en bouche, au nez complexe où prédominent le raisin cuit et le cuir (30 €). On n'hésite pas.

*" Le bouquet ...
devient rapidement exceptionnel ...
Une uvée de très haut niveau ..."*



ARNOUX & FILS

Vacqueyras 1717

Rouge 2007

• Cette cuvée rend hommage au don fait en 1717 par le seigneur de Lauris, d'une parcelle de vigne à un ancêtre de notre famille. Issu des plus vieilles vignes de notre propriété familiale, situé sur les meilleurs terroirs de Vacqueyras et amoureuxment élevé pendant 12 mois en barriques neuves, ce Vacqueyras d'exception s'est doucement épanoui au contact du bois.

• Prix 30.00 € - 70% Grenache, 30% Syrah - Elevé 12 mois en fûts de chêne. A déguster dès maintenant. 10 à 15 ans de garde.



• Sa présentation est imposante voire intimidante avec sa parure rouge très sombre, presque noir. Le bouquet, qui demande quelques instants d'aération, devient rapidement exceptionnel avec des fruits rouges macérés, du curry, du sous-bois, du moka, du grillé, du bois chauffé et de la violette. La bouche, magnifiquement édifée autour de tanins biens mûrs et d'une impressionnante matière, réussit l'union parfaite entre le Kirsch, la mûre macérée, la réglisse forte, la vanille fumée, la truffe hachée, le bois précieux et le romarin. Une cuvée de très haut niveau que deux ans de garde supplémentaires bonifieront. On la dégustera avec un cuissot de chevreuil aux cépes.

• IPT : 65 - 4550 mg/l de polyphénols totaux.
• 138,4 Kcal par verre de 15 cl

La Presse en parle ...



Vacqueyras Seigneur de Lauris



RobertParker.com

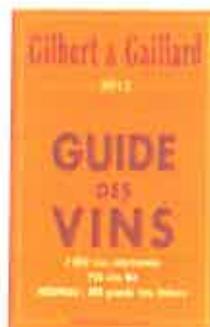
93/100 Parker

Le Vacqueyras Seigneur de Lauris 2007 est un assemblage de 70% Grenache et 30% Syrah, essentiellement issu de vignes de plus de 50 ans d'âge. Une partie de la cuvée est élevée en chêne neuf, mais il est à peine perceptible en raison du caractère de fruits extravagants. Corsé, dense, riche, opulent, savoureux, multidimensionnel et intense, il s'agit d'un brillant Vacqueyras...

Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

93/100
Wine Cellar

Le vacqueyras Seigneur de Lauris 2010 (70% Grenache et 30% Syrah) Violet brillant. Arômes explosifs de fruits noirs, d'encens et de réglisse, avec une note florale sexy devenant de plus en plus intense à l'aération. Soyeux et souple en bouche, offrant des saveurs de mûre et de baies des bois ; la finale épicée est longue, avec d'élégantes notes de poivre...



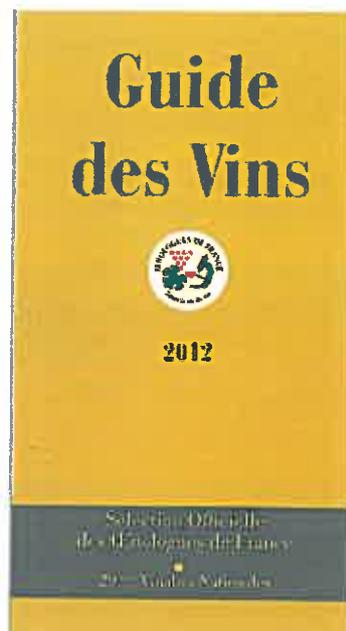
86/100
Gilbert & Gaillard



Note : 86/ 100 - Seigneur de Lauris - Millésime - 2006

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe moyennement soutenue. Nez intense, aux accents de garrigue, de fruits à noyau, de sous-bois. Bouche équilibrée, présentant une palette aromatique épanouie, une puissance maîtrisée, des tanins polis. Un vin typé, à apprécier sur un tajine.



" ... Le nez de velours s'exprime sur des notes de fruits noirs, de poivre, de fumée et de pruneaux à l'eau de vie "

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE

ARNOUX ET FILS

Vieux clocher
Symphonie des galets



2007

Grand Prix d'Excellence

*Grand Prix d'Excellence
Vinalies Nationales*



Une belle robe rouge grenat aux reflets tuilés habille ce châteauneuf-du-pape. Le nez de velours s'exprime sur des notes de fruits noirs, de poivre, de fumée et de pruneaux à l'eau-de-vie. La bouche est ample, généreuse, gourmande et bien équilibrée sur des arômes de fruits et de boisé bien fondu. La finale est belle sur des tanins fins et soyeux.

☛ Arnoux et Fils
Cave du Vieux Clocher
84190 Vacqueyras
☎ 04 90 65 84 18
☎ 04 90 65 80 07
info@arnoux-vins.com
18,00 €
Oenologue parrain :
Nicolas CONSTANTIN



WINE ENTHUSIAST

MAGAZINE



Meilleure Note !

91 Arnoux & Fils 2007 Jean-Marie Arnoux (Vacqueyras); \$17.

Richement fruité et épicé, avec beaucoup de prunes séchées et des notes de cerise. La bouche est joliment texturée et complexe, avec des notes de cuir et d'épices, aux cotés des fruits. La finale est longue et les tannins élégants, avec une bonne dizaine d'années de vie devant lui.



VACQUEYRAS

BEST RATED !



91 Arnoux & Fils 2007 Jean-Marie Arnoux (Vacqueyras); \$17.

Richly fruity and spicy, with lots of dried plum and cherry notes. This is richly textured and complex, featuring leather and baking spices alongside the fruit. Long and softly tannic on the finish, with a good 7-10 years of life ahead of it. Imported by Grape Expectations.

Editors' Choice.

GIGONDAS

89 Arnoux & Fils 2007 Vieux Clocher (Gigondas); \$20.

Complex nose of earthy, warm forest floor, baked black fruit, raisins, prunes and roasted meat. Quite extracted on the palate but not heavy. Full-bodied, fresh and very flavorful with layers of black plum, cherry, dried fruit, chocolate, clove and spice. Supple tannins that linger on a savory finish. Imported by Grape Expectations.



89 Arnoux & Fils 2007 Vieux Clocher (Gigondas); \$20.

Nez complexe de terre, d'humus, de fruits noirs confiturés, de raisins secs, de pruneaux et de viandes grillées. Corsé, frais et très savoureux, avec des nuances de prune noire, de cerise, de fruits secs, chocolat, clou de girofle et d'épices. La finale s'épanouit sur des tannins souples



La Presse en parle ...



Vacqueyras Vieux Clocher 2009 90/100 PARKER



Un effort remarquable, sur le Vacqueyras Vieux Clocher 2009, issu d'un assemblage de vignes de 30 ans, 70% grenache, 25% Syrah et 5% Mourvèdre, élevé pendant 6 mois en foudre de chêne ... C'est une super introduction à la typicité de ce que peut être un Vacqueyras, vendu en plus à un super rapport qualité prix (8€ au domaine). De copieuses notes d'épices, de poivre, de garigue, de cerises noires s'épanouissant sur une bouche d'une belle ampleur, pouvant être consommé pendant 3 à 4 ans

Vacqueyras Vieux Clocher 2008



Note : 89/ 100 - Arnoux et Fils - Vieux Clocher - Classic - 2008

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe grenat soutenu, limpide. Nez expressif, clou de girofle, poivre, discrètement boisé. Bouche généreuse, corsée, poivrée, réglissée, évoluant sur une longue finale tannique. Ensemble prometteur, à laisser quelques années en cave.

Vacqueyras Seigneur de Lauris 2005 90/100 PARKER



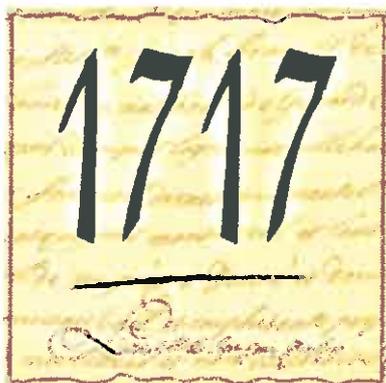
Puissant, concentré et impressionnant, le Vacqueyras Seigneur de Lauris 2005 (70% Grenache et 30% Syrah) est un vin profond, tannique, dense, structuré avec de splendides arômes de cerise noire et de mûre... Il est l'un des meilleurs vins de ce millésime. Toutefois, le niveau de tannin suggère un élevage bénéfique de 1 à 2 ans en bouteille. Il devrait joliment évoluer pour les 10 à 12 ans à venir ...

Note : 88/ 100 - Arnoux et Fils - Seigneur de Lauris - 2005

Vin rouge - Vacqueyras A.O.C.

Robe grenat limpide, légèrement évolué. Nez expressif, complexe : notes de cuir sur fond fruité, épicé, délicatement boisé. Vin charnu, généreux, richement fruité, terminant sur une note tannique. A déguster dans les 6 ans sur un gibier.





Arnoux et Fils, 1717 2009 Vacqueyras

Grenat foncé. La concentration est profonde. Un vin opulent dans le verre et qui est impressionnant, réalisé avec soin ... Riche et élégant... Probablement le vin le plus ambitieux des Vacqueyras 2009 dégustés. Très voluptueux, sans être trop sucré. rond et structuré

Score 17,5 / 20

Arnoux et Fils, 1717 2009 Vacqueyras

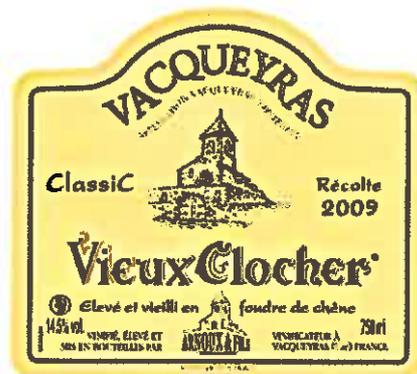
18 Nov 2010 by JR

Dark crimson. Very dramatic concentration and a sample that is not 100% fresh alas. A wine that even feels heavy in the glass but one that is certainly impressive – made with great care. Rich and polished. Probably the single most ambitious wine in the range of 2009 Vacqueyras tasted. Very voluptuous without being too sweet. Very round with tannins (and gas) certainly there but not obtrusively so.

Arnoux et Fils, Vieux Clocher 2009 Vacqueyras

La robe est sombre ... La colonne vertébrale est le nez, riche et très développé, avec une note salée notable. Facile et sans défauts.

Score 16 / 20



Arnoux et Fils, Vieux Clocher 2009 Vacqueyras

18 Nov 2010 by JR

Dark clarety look – not very concentrated at the rim. Very rich and developed on the nose. Real life and spine to this wine, even if it not very rich. There's a distinct salty note to it. Easy and without faults.

Plus qu'une tradition, une passion...



De Père en Fils depuis 1717..

Maison ARNOUX & Fils Vieux Clocher Seigneur de Lauris

PALMARES CONCOURS VINS 2012

*Bien qu'une Médaille ne garantisse pas la qualité d'une bouteille.....
et quoi qu'il en dise et quoi qu'il en pense*

Menteur est le Vigneron qui ne se réjouit pas d'une Distinction

Famille Arnoux

Foire d'AVIGNON

Vacqueyras 1717 rouge 2010

Médaille d'Or

Concours de VINSOBRES

Vacqueyras blanc Vieux Clocher 2011

Médaille d'Or

Cairanne rouge Vieux Clocher 2010

Médaille d'Or

Foire de Macon

Vacqueyras rouge Seigneur de Lauris 2010

Médaille d'Or

Concours Jury Consommateurs

Vacqueyras 1717 rouge 2011

Médaille d'Or

Chateauneuf du Pape rouge Vieux Clocher 2009

Médaille d'Or

Concours des Vins de La Vallée du Rhône

Vacqueyras rouge Jean-Marie Arnoux 2011

Médaille d'Or

Trophée du Savoir-Faire Vigneron

Vacqueyras rouge Jean-Marie Arnoux 2011

Médaille d'Or

VACQUEYRAS



CAVE DU VIEUX CLOCHER - 84190 VACQUEYRAS - FRANCE - Tel. 04 90 65 84 18 - Fax 04 90 65 80 07

Internet : <http://www.arnoux-vins.com> / e-mail : info@arnoux-vins.com

S A AU CAPITAL DE 137204,12 € - RC CARPENTRAS 68 B 32 - SIREN 706 820 321 00018 - CCP MARSEILLE 411-38 E CODE NAF 511 J - N° TVA : FR 41 706 820 321 00018 - ACC : FR 93 027 E 0304

Plus qu'une tradition, une passion...



De Père en Fils depuis 1717..

Maison ARNOUX & Fils Vieux Clocher Seigneur de Lauris

PALMARES CONCOURS VINS 2011

*Bien qu'une Médaille ne garantisse pas la qualité d'une bouteille.....
et quoi qu'il en dise et quoi qu'il en pense*
Menteur est le Vigneron qui ne se réjouit pas d'une Distinction

Famille Arnoux

Foire d'AVIGNON

*Côtes du Rhône blanc Vieux Clocher 2010
Ventoux rosé Vieux Clocher 2010*

*Médaille d'Or
Médaille d'Or*

Concours de VINSOBRES

Vacqueyras rouge Vieux Clocher 2010

Médaille d'Or et Trophée

Concours FEMINALISE

*Vacqueyras rouge Seigneur de Lauris 2009
Vacqueyras blanc Vieux Clocher 2010
Côtes du Rhône rosé Vieux Clocher 2010*

*Médaille d'Or
Médaille d'Or
Médaille d'Or*

Concours Jury Consommateurs

*Vacqueyras 1717 rouge 2009
Vacqueyras rouge Seigneur de Lauris 2010
Côtes du Rhône Villages Génus rouge 2010*

*Médaille d'Or
Médaille d'Or
Médaille d'Or*



CAVE DU VIEUX CLOCHER - 84190 VACQUEYRAS - FRANCE - Tél. 04 90 65 84 18 - Fax 04 90 65 80 07
Internet : <http://www.arnoux-vins.com> / e-mail : info@arnoux-vins.com

S A 411 CAPITAL DE 137204,12 €. - RC CARPENTRAS 68 B 32 - SIREN 706 820 321 00018 - CCP MARSEILLE 411 38 E - CODE NAF 511 J - N° TVA : FR 41 706 820 321 00018 - ACC : FR 93 027 E 0304

Plus qu'une tradition, une passion



De Père en Fils depuis 1717..

Maison ARNOUX & Fils

Vieux Clocher Seigneur de Lauris

Concours Vinales Nationales

Chateauneuf du Pape rouge Vieux Clocher 2007 Médaille d'Or

Concours des Vins de La Vallée du Rhône

Vacqueyras 1717 rouge 2010 Médaille d'Or

Vacqueyras rouge Seigneur de Lauris 2009 Médaille d'Or

Vacqueyras blanc Vieux Clocher 2010 Médaille d'Or

VACQUEYRAS



CAVE DU VIEUX CLOCHER - 84190 VACQUEYRAS - FRANCE - Tél. 04 90 65 84 18 - Fax 04 90 65 80 07

Internet : <http://www.arnoux-vins.com> / e-mail : info@arnoux-vins.com

S.A 411 CAPITAL DE 137204,12 € - RC CARPENTRAS 68 B 32 - SIREN 706 820 321 00018 - CCP MARSEILLE 411 38 R - CODE NAF 411 J - N° TVA - FR 41 706 820 321 00018 - ACC : FR 93 027 E 0304

Vieux Clocher



Seigneur de Lauris

CONCOURS DES VINS

Récompenses 2010

MEDAILLE OR

Avignon

Vacqueyras Seigneur de Lauris 2007

Vacqueyras

Côtes du Rhône Vieux Clocher Rosé 2009
Gigondas Vieux Clocher 2009

Paris

Vacqueyras Vieux Clocher 2008

Concours des Vins de la Vallée du Rhône

Gigondas Vieux Clocher 2007
Vacqueyras Vieux Clocher 2009
Beaumes de Venise Vieux Clocher 2009

Féminalise

Vacqueyras Vieux Clocher Rosé 2009
Vacqueyras Jean-Marie Arnoux 2008
Beaumes de Venise Vieux Clocher Rouge 2009
Côtes du Rhône Vieux Clocher Rosé 2009

Vinsobres

Gigondas Vieux Clocher Rosé 2009
Vacqueyras Seigneur de Lauris 2007

Vinalies Nationales

Vacqueyras 1717 2007 - Prix d'Excellence

Récompenses 2009

MEDAILLE OR

Avignon

Côtes du Rhône Vieux Clocher 2008

Vacqueyras

Vacqueyras 1717 2007
Vacqueyras Seigneur de Lauris Blanc 2008

Paris

Vacqueyras 1717 2007
Vacqueyras Seigneur de Lauris 2007

Orange

Vacqueyras Seigneur de Lauris Blanc 2008

Vinsobres

Gigondas Vieux Clocher 2006
Gigondas Vieux Clocher 2007
Vacqueyras Vieux Clocher 2008

Challenge International

Vacqueyras Jean-Marie Arnoux 2006

Plolenc

Vacqueyras 1717 2007 avec félicitations
Vacqueyras Jean-Marie Arnoux 2006

VACQUEYRAS

