



Le commandant de bord, Monsieur Catteloin et tous les membres de l'équipage sont heureux de vous accueillir à bord du vol AC15122011 à destination d'une belle soirée œnologie entre amis !

Avant le décollage, nous vous invitons à suivre les consignes de sécurité des membres de l'équipage ainsi que les informations sur notre voyage autour du vin...



Le vin est aujourd'hui une formidable façon de voyager.

Voyager dans l'espace d'abord, puisqu'ouvrir une bouteille est régulièrement synonyme de découverte de région du monde où l'on ne posera probablement jamais nos valises.

Mais également Voyager dans le passé, car le vin est aujourd'hui la seule machine à remonter le temps abordable pour le commun des mortels...En effet, chaque bouteille que l'on ouvre nous raconte un peu de l'année qui l'a produite.

C'est pourquoi ce soir tout l'équipage de ce vol vous propose d'embarquer pour un voyage un peu particulier...

Particulier car une fois confortablement installés à l'ombre d'une des plus belles bâtisses du village de Saint Emilion, le Clos Fourtet; nous n'en bougerons plus si ce n'est pour faire 6 escales qui nous emmèneront chacune à la (re)découverte d'une année précise.

Pour animer ce petit voyage dans le temps, sachant qu'en plus d'être de grands œnologues, vous êtes également de grands sportifs, le commandant de bord vous propose pour chacune des escales choisies un petit quizz.

PNC aux portes ...



Remonter le temps en compagnie du Clos Fourtet

GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-EMILION



Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé



1^{er} Grand Cru Classé

Clos Fourtet Une situation exceptionnelle

Si vos pérégrinations vous mènent un jour jusqu'à Saint-Emilion vous constaterez que Clos Fourtet semble vouloir entrer dans le village médiéval. Ses vignes si proches sont une invitation à la visite et au romantisme des lieux. Clos Fourtet... appelé au Moyen-âge "Camp Fourtet", était une place fortifiée, destinée à protéger la cité de Saint-Emilion.

La quiétude s'est désormais installée et le domaine a gardé ses enceintes de pierre qui rendent le Château clos de murs, lui conférant une ambiance toute particulière que j'affectionne. La bâtisse de pierre blonde joue de couleurs avec le ciel. C'est au 18ème siècle qu'elle a vu le jour et elle reflète toujours aujourd'hui ce que fut la splendeur de l'architecture et du monde du vin de cette époque.

Etre dans la cité tout en étant ailleurs ...



Clos Fourtet L'expression d'un terroir

Clos Fourtet déploie ses vignes sur 20 hectares dominant fièrement le célèbre plateau argilo-calcaire qui constitue le terroir d'élection des grands vins de Saint-Emilion.

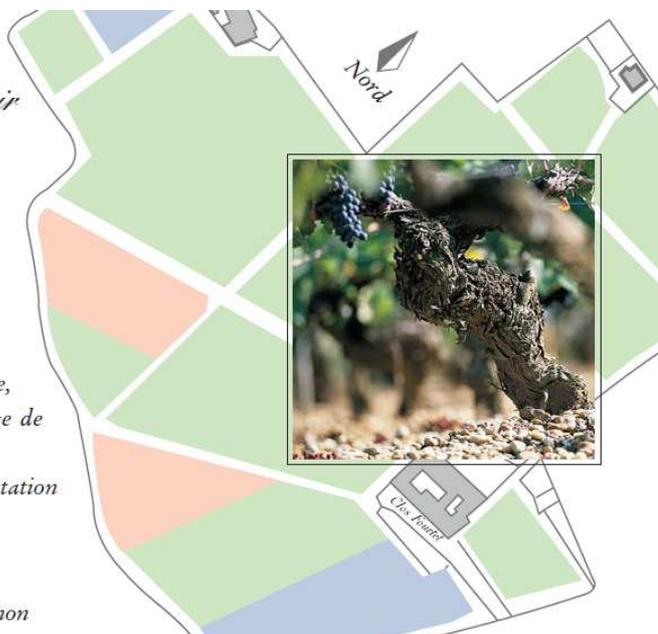
La notion de grand vin est, de fait, étroitement liée à celle des grands terroirs.

Ici, les parcelles s'étendent du haut du plateau à la rencontre, au Nord, des premiers vallons composés d'un subtil mélange de sables éoliens parsemés de débris calcaires.

J'aime cette terre rustique qui offre à la vigne une alimentation hydrique et minérale régulière et sans excès.

Elle est le gage d'une production de grande qualité.

 Merlot Cabernet-Franc Cabernet-Sauvignon



Clos Fourtet Une gestion rigoureuse du vignoble



Chaque année, aux premières matinées de l'automne, cette harmonie est quelque peu troublée par le ballet des vendangeurs qui se regroupent en nuées multicolores autour des parcelles choisies.

Ils cueillent les fruits à la main, garantissant les meilleurs grains et leur parfaite maturation. C'est à ce moment des vendanges que le doute s'installe : ici le ciel et la terre ont la parole. Dans le chai de fermentation, les cuves de petites tailles permettent de suivre la rentrée du raisin, parcelle par parcelle et favorisent une extraction tout en douceur... en attendant la mise en barriques, puis, moment crucial, ... les assemblages !



Escale N°1 : l'année 2004

- Vainqueur masculin de Roland Garros :
- Vainqueur féminin de Roland Garros :
- Champion de France de foot :
- Champion de France de Rugby :
- Vainqueur du Tournoi des 6 nations :
- Evènement majeur dans le monde :





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé



1^{er} Grand Cru Classé

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION

2004

Philippe CUVELIER
PROPRIÉTAIRE





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé

Assemblage :	85 % Merlot 10 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet-Franc.
Rendement de l'année :	36 hectolitres/hectare
Élevage Barrique :	80 % barriques neuves - 16 mois d'élevage
Mi - Floraison :	06 Juin
Mi-Véraison :	08 Aout
Date des vendanges :	04 Octobre au 19 Octobre

Climatologie :

Quelques jours de gel en février, mars et avril ont été assez frais et secs ce qui a retardé le débournement qui s'est généralisé vers le 4 avril, mai fut très arrosé avec 120 mm. Juin très sec, juillet peu arrosé, aout peu chaud et très pluvieux 103 mm ce qui a retardé la maturation, septembre peu pluvieux 37 mm a permis une bonne fin de maturation.

Cycle végétatif :

Les vendanges ont commencé le 4 octobre pour se terminer avec le cabernet sauvignon le 19 octobre. Cet étalement entrecoupé de pauses a permis à chaque parcelle de finir son cycle de maturation, et de récolter sans pluie.

Vinification :

Elle a été menée de façon classique avec, comme les années précédentes, des pigeages manuels au cœur de la fermentation sur des raisins non foulés à l'arrivée de la vendange. Notre système de réception de vendange avec 3 tris (à la vigne, avant et après éraflage sur table vibrante) a permis sur cette année tardive de mettre en cuve que des raisins sains et bien mûrs.

Dégustation :

Cette vendange tardive, offre un vin puissant et riche en couleur, mais surtout pourvu d'une grande fraîcheur et finesse de fruit : un grand classique de Saint Emilion.





Clos Fourtet

Grand Cru Classé

Wine Spectator : Note : 85-88

Aromas of fruit and dried herbs follow through to a medium-bodied palate, with fine tannins and a light finish. Slightly hollow midpalate.

The Wine Advocate : Jun. 2006 note :88-91

The 2004 Clos Fourtet has shut down since I tasted it last year. Notes of vanilla, black cherries, and currants along with hints of flowers and licorice, elegant, medium-bodied, concentrated flavors, and moderate tannin emerge from this attractive St.-Emilion. With excellent breadth of flavor as well as an alluring texture, it should provide pleasure during its first 15 years of life.

Apr. 2005 note : 91-93

Clos Fourtet's 2004 is a worthy successor to their brilliant 2003, a breakthrough vintage for this estate. Much of the credit goes to the new owner, Philippe Cuvelier, who has brought renewed vigor to this famous property. Harvested between October 4 - 19, the 2004 (a blend of 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, and 5% Cabernet Franc) does not possess the power of its predecessor, but it offers a dark purple color as well as a gloriously sweet nose of raspberries, creme de cassis, licorice, and smoke. This seamless, medium to full-bodied effort exhibits more texture and intensity than many of its peers. There is even a degree of fatness, a characteristic not generally found in this vintage. Anticipated maturity: 2007-2018.

La Revue du Vin de France : Septembre 2006 **(*)**

Nez épanoui de fruits rouges et noirs avec de délicates nuances épicées, beaucoup de race ;biuche gamue, élégante, savoureuse, avec des tanins mûrs, du fruit et une longue finale équilibrée. Très harmonieux, bien mieux que lors de sa dégustation en primeur.

TASTpro: 28 Avril 2005 17/20

Vinosité remarquable, corps plus dense que la plupart des premiers, vin ferme, long, racé, impeccablement inscrit dans son terroir.

Vinum : Juin 2005 note : 16

Über jahre hinweg imponierte Clos Fourtet durch seine kompakte, extraktreiche Art, die aber nur bedingt dem Teroir entsprach. Trotz zu grosser Neuholzdominanz zeigt der Wein neuerdings was man von ihm erwartet, die aromatische Komplexität, die Finesse der Tannine, die mineralische Art. Leider wird diese Anlage zu sehr vom Neuholz verzehrt, und der spürbare Alkohol verwischt zusätzlich den an sich sehr positiven Eindruck. Aber die guten Ansätze sind da und lassen uns auf eine positive Entwicklung hoffen. 2012 bis 2020.

The world of fine wine : Juillet 2005

Exceptionally vinous, with denser body than most. Firm, long, thoroughbred, engraved with the essence of its terroirs. **(Michel Bettane/Thierry Dasseauve)**

Tight, with good concentration and length and a spicy finish. **(Margaret Rand)**

Very well balanced middleweight, in no way overdone (not hot, not overoaked, not overoaky). Fresh, ripe even and long, with a fine flesh and abundant cherry-ripe fruit; harmonious, even, complex. One of the nicest Clos Fourtets for a long time.

(Michael Schuster)





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé

Cave Vinifera : Juin 2006 ★★★★★

12 % de cabernet-franc qui rentrent pour la 1^{ère} fois dans l'assemblage final, 75 % de merlot et 13 % de cabernet sauvignon. Fin, long, racé, ce vin superbe est d'une harmonie rare avec une forte structure tannique mais judicieusement enrobée. Il dépasse les 2003 et 2004 pour s'inscrire comme la plus belle réussite du château depuis des lustres.

Decanter : Mai 2007

Fine fruit coming, needs time. Luscious fruit, rich tannins, well-integrated oak. Very good. 5 – 8 years.

Gilbert & Gaillard : le 02 Janvier 2008 note : 93/100

Robe intense, couleur d'encre. Nez harmonieux de pruneau mûre avec une note de torréfaction. Un millésime structuré, dense, chaleureux. Dans sa prime jeunesse la puissance domine, les années lui apporteront à n'en point douter fondue et élégance.





1^{er} Grand Cru Classé

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION

2004

Philippe CUVELIER
PROPRIÉTAIRE

Escale N°2 : l'année 2002

- Vainqueur masculin de Roland Garros :
- Vainqueur féminin de Roland Garros :
- Champion de France de foot :
- Champion de France de Rugby :
- Vainqueur du Tournoi des 6 nations :
- Evènement majeur dans le monde :





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé



1^{er} Grand Cru Classé

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION

2002

Philippe CUVELIER
PROPRIÉTAIRE





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé

Assemblage :	85 % Merlot 10 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet-Franc.
Rendement de l'année :	40 hectolitres/hectare
Elevage Barrique :	80 % barriques neuves - 18 mois d'élevage
Mi - Floraison :	06 Juin
Mi-Véraison :	13 Aout
Date des vendanges :	02 Octobre au 15 Octobre

Climatologie :

Notre sol est en déficit hydrique depuis longtemps mais la pluviométrie que nous avons eu jusqu'au mois de juillet a permis de nourrir la plante régulièrement.

Août par contre a été très pluvieux (92 mm) et nous a causé de grande inquiétude.

Par chance à partir du 09 septembre, le beau temps s'est installé sans eau et nous a permis d'attendre la pleine maturité et d'obtenir un raisin sain et de très belle qualité.

Cycle végétatif :

Après un débournement précoce le 18 mars, la floraison a débuté le 24 mai pour se finir le 15 juin.

La mi-véraison a eu lieu le 13 août pour les Merlots et le 18 pour les cabernets mais fin août il restait des grappes avec des baies non verrées.

Nous avons supprimé ces grappes en même temps que nous faisons le contre effeuillage coté Sud, ce qui nous a permis de redonner une bonne uniformité de maturation. Les vendanges ont commencé le 2 octobre pour se finir le 15.

Vinification :

Notre chai entièrement rénové est équipé de tables de tri vibrantes avec lesquelles nous effectuons un double tri, avant et après éraflage. Nous avons opté pour le transport des baies dans des petits bacs amenés jusqu'aux cuves pour éviter la trituration du raisin. Nous disposons également de cuves à petits volumes (50 et 70 hl) en inox à doubles parois pour favoriser la sélection parcellaire et le respect du raisin.

Ce type de cuve à grande ouverture nous permet de faire des pigeages manuels qui favorisent une extraction douce et efficace.

A l'issu des macérations, dès l'écoulage, les vins ont été mis en barriques pour les fermentations malo-lactiques et y poursuivent leur élevage.

Dégustation :

La couleur est sombre avec des reflets violines, la gamme aromatique se caractérise par un mélange de cerise et de mure sauvage, avec une touche de violette ainsi que minérale. La bouche est bien structurée, puissante et bien enrobée avec un caractère crayeux, le final est réglissé.





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé

Wine Spectator : Note : 92-94

Very rich and ripe with raspberry syrup and floral aromas. Full-bodied, with velvety tannins and a long finish. Seductive.

The Wine Advocate : Apr. 2005 note : 90

A strong effort in a challenging vintage, Clos Fourtet's 2002 possesses a dark ruby/blue/purple color as well as a sweet nose of melted licorice, plums, figs, and black currants. Lush and supple-textured, with an expansive, broad palate, medium body, and up-front, forward appeal, it will be drinkable between 2007-2016. Clos Fourtet is a property to watch as the ambitious new ownership is clearly attempting to produce the finest wines yet made at this estate. Fortunately, prices have not yet skyrocketed.

Oct. 2003 note : 90-92

A relatively new proprietor, Philippe Cuvelier, has overseen the production of one of the sleepers of the vintage. A blend of 85% Merlot, and the balance Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc, this is an atypically big, fleshy, succulent St.-Emilion boasting a deep ruby/purple color as well as flashy, exuberant blackberry and cherry fruit flavors wrapped in sizeable amounts of glycerin. The 2002 vintage tended to produce structured wines, and this offering does have plenty of tannin at the back, but its fruit as well as precocious style are charming and attention-grabbing. Anticipated maturity: 2006-2017

La Revue du Vin de France : Septembre 2005 ★★★★★

Un premier à son meilleur niveau depuis des années. Un grand raffinement de texture dans les tanins finement extraits, une matière d'une élégance rare. Le grand Saint Emilion de plateau.

Decanter : Juin 2003 ★★★

Creamy, dark berry fruit, quite blackcurrant/blackberry, well-handled extract, tannins reasonably ripe and rounded.

TASTpro : Juillet 2005 note : 15.5/20

Belle robe profonde et juvénile ; boisé fin, ample, fruit rouge et noir au nez ; bouche charnue, généreuse, corps moelleux, tanins ronds, longueur suave. Vin très ample, moderne et parfaitement réalisé, auquel il manque un soupçon de fraîcheur pour atteindre la distinction des plus grands.





ND VIN



1er Grand Cru Classe

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

2002

Philippe CUVELIER

PROPRETAIRE À SAINT-ÉMILION (GIRONDE)

MISE EN BOUTELLES
AU CHATEAU

FRANCE

e 1.5

Escale N°3 : l'année 2001

- Vainqueur masculin de Roland Garros :
- Vainqueur féminin de Roland Garros :
- Champion de France de foot :
- Champion de France de Rugby :
- Vainqueur du Tournoi des 6 nations :
- Evènement majeur dans le monde :





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé



1^{er} Grand Cru Classé

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION

2001

Philippe CUVELIER
PROPRIÉTAIRE





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé

Assemblage :	85 % Merlot 10 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet-Franc.
Rendement de l'année :	33 hectolitres/hectare
Élevage Barrique :	80 % barriques neuves
Mi - Floraison :	02 Juin
Mi-Véraison :	13 Aout
Date des vendanges :	02 Octobre au 11 Octobre

Climatologie :

Le cumul des pluies de l'année est dans la norme des 30 dernières années (730 mm).

Mars et avril ont été pluvieux 100 mm chacun avec au moment du débournement une accalmie, cela a permis un débournement régulier. Au moment de la floraison, le temps a été sec et chaud, début juillet 2 gros orages 80 mm puis après un temps de saison avec des températures n'excédant pas 32 ° c.

Cycle végétatif :

Le débournement et la floraison se sont passés sous un climat idéal, les ébourgeonnages et les vendanges vertes ont permis de rétablir un équilibre végétal, fruit idéal pour attendre la pleine maturité dans un bon état sanitaire.

Vinification :

Les fermentations alcooliques se sont faites sur 10 à 15 jours, suivies de 15 à 20 jours de macération. Ces fermentations, relativement lentes, ont permis d'extraire un fruité délicat et complexe. Les fermentations malolactiques se font en barriques et les vins sont restés sur lies jusqu'au début mars. En mars comme tous les ans, nous avons soutiré pour la 1^{ère} fois les vins qui ont été assemblés pour poursuivre leur élevage dans les carrières souterraines.

Dégustation :

Le 2001 nous offre une couleur profonde et dense, avec des arômes grillés, de confiture de cerises noires, de mures, de réglisse, et une pointe de chocolat. Il relève des tanins bien fondus à la fois riches, doux et fermes, avec des arômes purs et une légère acidité.





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé

Decanter : Juin 2002 ★★★★★

Dense, subbed nose with a hint of black cherry, lovely texture and weight, fine tannins with grip on the finish. A very attractive wine.

The Wine Advocate : Apr. 2004 note : 91

Another up and coming estate in the St Emilion firmament thanks to a new owner, the 2001 Clos Fourtet appears to be even better than the 2000. Aromas of blackberries, camphor, and sweet toasty oak emerge from this medium to full-bodied, heady, seductive, rich, luscious St Emilion. Loaded with fruit and extract, there is not a hard edge to be found in this beautifully textured, plump, sexy offering. Enjoy it over the next 12 – 14 years.

La Revue du Vin de France : Septembre 2004 ★★★★★

Nez épicé, profond, fumé et racé. Bouche tendre, développant en finesse une jolie sève, avec une fraîcheur finale plein de classe. Millésime réussi.

Camets de Dégustation : Février 2005 note : 8,5

Philippe Cuvelier achète le château en 2001 et engage immédiatement Stéphane Derenecourt. Le vignoble de 19 hectares se répartit en deux parties : 14 hectares dans le Clos et 5 hectares à côté de Fonroque (nettement moins bon, jamais assemblé dans le grand vin depuis l'arrivée de Stéphane).

Avec le travail de fond effectué, très vite, la qualité a fait un bond prodigieux. Clos Fourtet reprend pleinement son statut de premier cru qui aurait pu être contesté.

Doté d'une robe grenat, le 2001 se présente avec un nez intense et raffiné, avec de la mûre, des épices fines et une pointe de moka. La bouche dense présente un beau milieu de bouche très équilibré. Le vin possède de la classe, les tannins sont superbes, l'ensemble est long et aérien avec une grande finale fraîche. Un vin magnifique d'élégance et d'équilibre.





ND VIN



1er Grand Cru Classe

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

2001

Philippe CUVELIER

PROPRIÉTAIRE À SAINT-ÉMILION (GIRONDE)

MISE EN BOUTELLES
AU CHATEAU

FRANCE

e 1.5

Escale N°4 : l'année 1998

- Vainqueur masculin de Roland Garros :
- Vainqueur féminin de Roland Garros :
- Champion de France de foot :
- Champion de France de Rugby :
- Vainqueur du Tournoi des 6 nations :
- Evènement majeur dans le monde :





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé



1^{er} Grand Cru Classé

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION

1998

Philippe CUVELIER
PROPRIÉTAIRE





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé

Assemblage :	85 % Merlot 15 % Cabernet Sauvignon.
Rendement de l'année :	43 hectolitres/hectare
Élevage Barrique :	90 % barriques neuves - 18 mois d'élevage
Mi - Floraison :	02 Juin
Mi-Véraison :	05 Aout
Date des vendanges :	28 Septembre au 04 Octobre

Climatologie :

Après un début de saison clément mais peu précoce, Avril a été extrêmement pluvieux (150 mm) la moyenne est de 50 mm. Mai fût sec et chaud ce qui a favorisé une belle et rapide floraison. Juillet et août furent beau et ensoleillé très peu d'eau en août 13 mm. Par contre septembre a eu de nombreux épisodes pluvieux tout en restant dans la moyenne trentenaire 80 mm.

Cycle végétatif :

Le débournement a débuté le 27 mars pour les merlots ; le 31 mars pour les Cabernets-Franc et le 3 Avril pour les cabernets Sauvignon. Le début de floraison a commencé pour les merlots et cabernets Franc le 25 mai, les ¾ floraison pour les merlots et cabernets francs le 29 mai et les ¼ floraison pour les cabernets sauvignon le 7 juin.

Le fruit a eu le temps de mûrir pleinement jusqu'au 28 septembre date du début des vendanges qui ont été très rapides pour se finir le 4 octobre.

Nous avons eu un raisin de grande maturation.

Vinification :

La vinification a été faite en cuve inox avec un système de cassage de marc fait avec des barres de bois installées sous le chapeau de marc qui permet à l'occasion d'un délestage de casser le marc pour obtenir une meilleure extraction.

Les cassages ont été faits 4 fois au cours de la fermentation alcoolique.

La cuvaison a duré 28 jours en moyenne et les vins ont été écoulés en barriques pour la fermentation malolactique.

L'élevage a duré 18 mois avec des soutirages tous les 3 mois.

Dégustation :

Très belle robe sombre, peu évoluée.

Nez très complexe, de grande fraîcheur et d'une grande finesse.

Mure sauvage, cerise, violette, truffe noire, épices. Touche de boisé très noble.

Le bouche se confond de puissance et d'élégance, avec une belle trame tannique, elle révèle un caractère minéral de type crayeux qui donne en finale un coté salé qui s'ajoute à l'appétence.





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé

Wine Spectator : Janvier 2001 note : 86

Ripe and fruity in aroma, with black cherry, currant and rose petal notes. The fruit is developing a smooth, soft texture, then the tannins clamp down, making it austere and tight. Best to hold until 1995.

The Wine Advocate : Apr. 2001 note : 90

A strong effort from Clos Fourtet, the dark ruby/purple-colored 1998 offers pure blackberry and cherry aromas with subtle wood and licorice in the background. Medium-bodied, exceptionally pure, with low acidity as well as silky tannin, this sexy offering is ideal for drinking now and over the next 14-15 years.

Apr. 2000 note : 88-90

This is an elegant, suave, concentrated, dark plum/purple-colored wine with complex notes of cassis, vanilla, and assorted black fruits in its bouquet. Medium to full-bodied, with the tannin nicely obscured by the glycerin and fruit concentration, this is a pure, excellent, possibly outstanding effort displaying the vintage's power and tannic structure. However, the tannin is sweet, not astringent or vegetal. Anticipated maturity: 2005-2016

Apr. 1999 note : 88-90

An obvious, richly fruity style of St.-Emilion, Clos Fourtet is impeccably well-made. The ruby-colored 1998 is fruit-driven, medium-bodied, corpulent, and exuberant. Glorious fruit, sweet oak, and stony mineral scents make for an attractive wine that can be drunk immediately after bottling, as well as over the next 10-15 years.

La Revue du Vin de France : Septembre 2001 ★★★★★

Quasiment noir, très profond et violacé, il possède un nez nuancé, magnifique. Attaque précise, sur un fruit frais ; milieu de bouche, ample, charnu, soutenu par de grands tannins et une belle acidité. Un vin profond, complet et très long. Grande réussite.

Gilbert et gaillard :

Robe sombre, étonnamment jeune encore. Nez évolutif, d'une grande subtilité, évoquant à la fois les fruits noirs mûrs, le graphite, les épices. En bouche, beaucoup d'ampleur, de plénitude, de fondu, avec toutefois une certaine puissance. Un millésime de garde, chaleureux, qui s'affinera encore avec le temps.

Le Guide Hachette des Vins : Edition 2002

1998 est à la fois le 50ème millésime et un des derniers millésimes de la famille Lurton à Clos Fourtet. En effet, elle avait acheté ce domaine en 1948 et vient de la revendre début 2001 à Philippe Cuvelier, qui prend le relais pour le troisième millénaire. Clos Fourtet est l'archétype du grand Saint Emilionnais, situé à deux pas de l'église : 85% de merlot implantés sur sols argilo-calcaires, trois niveaux de magnifiques caves aménagées dans d'anciennes carrières. C'est également vrai pour le vin. Paré d'une somptueuse robe pourpre à reflets pivoine, ce 98 offre un bouquet concentré et complexe, où se mêlent senteurs florales, fruitées (cassis, myrtilles), bois toasté. La bouche, explosive, charnu, généreuse, relève un bel équilibre entre le merlot et le merrain. Les tannins frais et fins assureront un bon potentiel de garde.



Escale N°5 : l'année 1995

- Vainqueur masculin de Roland Garros :
- Vainqueur féminin de Roland Garros :
- Champion de France de foot :
- Champion de France de Rugby :
- Vainqueur du Tournoi des 5 nations :
- Evènement majeur dans le monde :





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé



1^{er} Grand Cru Classé

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION

1995

Philippe CUVELIER
PROPRIÉTAIRE





Clos Fourtet

1^{er} Grand Vin Blanc

Assemblage :	90 % Merlot 10 % Cabernet Sauvignon.
Rendement de l'année :	45 hectolitres/hectare
Elevage Barrique :	80 % barriques neuves - 18 mois d'élevage
Mi - Floraison :	29 Mai
Mi-Véraison :	10 Aout
Date des vendanges :	18 Septembre au 03 Octobre

Climatologie :

Hivers doux et très pluvieux jusqu'au 20 mars, avril fût très peu pluvieux ce qui a permis un bon ressuyage des terres. Mai bien arrosé 67 mm et arrêt des pluies du 29 Mai au 30 juin, gros orage le 07 aout de 60 mm puis retour du beau temps jusqu'au 5 septembre du 6 au 20. Des épisodes pluvieux se sont succédés, pour arriver à un cumul de 120 mm, la fin septembre pour les vendanges, nous avons eu la chance d'avoir une grande période d'accalmie.

Cycle végétatif :

La période hivernale a été très pluvieuse, à partir du débournement qui a commencé le 25 mars l'intensité des pluies a fortement diminué. La floraison a débuté le 24 Mai sous un climat chaud et beau pour les merlots pour se finir le 4 juin pour les cabemets.

Juillet a été chaud et peu pluvieux excepté la 1^{ère} semaine ce qui a permis à la vendange d'arriver dans de très bonnes conditions à la véraison. Nous avons eu un gros orage début août puis toute la fin du cycle de maturation c'est passé avec les températures allant de 32°c en août à 20° à la récolte.

Les vendanges ont débuté le 21 septembre après un long épisode pluvieux, pour se finir le 3 octobre.

Vinification :

La vinification a été faite en cuve inox avec un système de cassage de marc fait avec des barres de bois installées sous le chapeau de marc qui permettent à l'occasion d'un délestage de casser le marc pour obtenir une meilleure extraction.

Les cassages ont été faits 4 fois au cours de la fermentation alcoolique.

La cuvaision a duré 28 jours en moyenne et les vins ont été écoulés en barriques pour la fermentation malolactique.

L'élevage a duré 18 mois avec des soutirages tous les 3 mois.

Dégustation :

Très belle couleur à peine évoluée.

Nez ouvert et homogène, très solaire, marqué par des notes de figue avec une touche de cerise.

Une bouche assez grasse avec une belle puissance, une belle longueur et un final très minéral.





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé

Wine Spectator : Note : 90

Absolutely delicious. Impressive chocolate and spice aromas. Medium- to full-bodied, with well-integrated tannins and lots of chocolate and spice on the finish. Better after 2000.

The Wine Advocate : Fev.1998 note : 88

A very fine effort from Clos Fourtet, the 1995 exhibits a medium dark plum color, followed by sweet black cherry and kirsch fruit intertwined with minerals and toasty oak. Tightly wound on the palate, with medium body, excellent delineation and purity, and a spicy finish with plenty of grip, this example has closed down considerably since bottling, but it does possess excellent sweetness and depth. However, the tannin is more elevated, so this 1995 will require patience. Anticipated maturity: 2004-2018.

Bordeaux Book, 3rd Edition (1998) note : 89

Clos Fourtet's opaque purple-colored 1995 delivers a blast of sweet, pure, cassis fruit intermixed with smoke, jammy cherries, and earth. Extremely high tannin levels are admirably counter-balanced by marvelous fruit extraction, terrific purity and density, and good body. This is a bigger, more structured wine than the 1994. Anticipated maturity: 2003-2017.

Fev.1997 note : 88-91

As readers may have surmised from previous comments regarding Clos Fourtet, this estate is quickly emerging from a moribund period. It is a St-Emilion to keep an eye on. Clos Fourtet's opaque purple-colored 1995 delivers a blast of sweet, pure, cassis fruit intermixed with smoke, jammy cherries, and earth. Extremely high tannin levels are admirably counter-balanced by marvelous fruit extraction, terrific purity and density, and good body. This is a bigger, more structured wine than the 1994. Anticipated maturity: 2003-2017.

Apr.1996 note : 87-89

The 1995 offers a dark ruby/purple color, plenty of smoky, licorice, and cassis fruit, lush, low acid, medium-bodied flavors with very good extraction, and sweet glycerin and alcohol in the moderately-endowed finish. Drink it over the next decade. All of the wines in this segment were tasted between March 19 and March 28 in Bordeaux. Most of the important wines from both the 1994 and 1995 vintages were tasted three separate times during my ten-day stay in Bordeaux.

La Revue du Vin de France : Septembre 1997

Le 1995, goûté en échantillon est de haut niveau. La robe se montre d'un grenat profond, le nez exhale des arômes intenses de prune et de boisé. La matière s'avère magnifique, avec une chair suave. Bref, ce vin harmonieux, plein, aux tannins très mûrs, fera une fort belle bouteille.

Mai 2000 ★★

La robe apparaît rubis sombre. Le superbe nez grillé évoque le café. La tenue, la constance et la longueur de ce vin se montrent merveilleux, même si l'élément boisé se révèle encore fortement perceptible. Il possède toutes les qualités pour une longue garde.



Escale N°6 : l'année 1989

- Vainqueur masculin de Roland Garros :
- Vainqueur féminin de Roland Garros :
- Champion de France de foot :
- Champion de France de Rugby :
- Vainqueur du Tournoi des 5 nations :
- Evènement majeur dans le monde :





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé



1^{er} Grand Cru Classé

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION

1989

Philippe CUVELIER
PROPRIÉTAIRE





Clos Fourtel

1^{er} Grand Cru Classé

Assemblage :	90 % Merlot 10% Cabernet Sauvignon
Rendement de l'année :	45 hectolitres/hectare
Élevage Barrique :	100 % barriques neuves 15 mois d'élevage
Mi - Floraison :	29 Mai
Mi-Véraison :	22 Juillet
Date des vendanges :	18 au 28 Septembre

Climatologie :

La chaleur caniculaire de juin à aout provoque le début de la sécheresse, heureusement quelques pluies viennent aider la vigne. Ce beau temps nous amène une vendange saine et riche.

Cycle végétatif :

Un débourrement fin mars, un mois d'Avril extrêmement pluvieux (3 fois supérieur à la normale trentenaire) par contre Mai et Juin furent très secs, ce qui a permis une excellente floraison groupée. Par contre Juillet fut très arrosé 140 mm (3 fois supérieur à la normale) avec une chaleur plus élevée que normalement, ce qui a amené un bon avancement de la végétation.

Août et septembre furent peu pluvieux et les températures d'août légèrement plus élevées que la normale. Septembre a été plus frais, ce qui a permis une excellente maturité des raisins tout en douceur.

Vinification :

En cuve inox avec cassage de marc sur des barres de bois par délestage, cuvaison 25 à 30 jours puis élevage traditionnel en barriques à 100 %, neuves avec soutirage tous les 3 mois, collage en fin d'élevage en cuve puis mise en bouteille.

Dégustation :

Belle couleur assez intense, traces d'évolution, brun orangé.

Un nez fin, frais, très complexe de fruit, cassis, figue, touche de chocolat, silex.

L'Attaque suave, belle élégance, racée longue avec des goûts de fruits et une touche de réglisse.

Les tanins savoureux sont marqués par le calcaire ; La finale est aromatique.

Un grand vin typique du plateau calcaire.





Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé

Wine Spectator : Note : 90

Very refined. Lovely perfumed wine of floral, berry and strawberry aromas. Full-bodied, with velvety tannins and a long, silky aftertaste. Why wait?—1989 Bordeaux horizontal. Best after 2004.

Guide Parker des Vins de France : 3rd Edition (1998) Note : 88

The 1989 is an alcoholic, exuberantly styled, easy to drink wine, but its lack of grip, definition, and tannin may give some concern. Anticipated maturity: Now-2004.

The Wine Advocate : Fev.1993 note : 86

The 1989 is an alcoholic, exuberantly styled, easy to drink wine, but its lack of grip, definition, and tannin may give some concern. Anticipated maturity: Now-1998.

Apr.1992 note : 86

The style chosen by the proprietor of Clos Fourtet during the eighties frequently produces a big, jammy, overtly fruity, heady wine for drinking in its first 10-12 years of life. The 1989 (obviously because of the vintage) admirably fulfills this formula. It is an alcoholic, exuberantly styled wine that seems too easy to drink, and lacks grip, definition, and tannin. More length would also have been appreciated. Anticipated maturity: Now-1998.

La revue du Vin de France : Octobre 1990

Très toasté, amande grillée, avec des fruits ultra mûr, des notes de goudron et de bois de cèdre. Enorme en bouche avec une belle densité, finale très rémanente, une très belle bouteille de longue garde.





Nous voici de retour en 2011. Le commandant de bord et son équipage espèrent que vous avez passé un agréable voyage en notre compagnie et espérons vous revoir bientôt sur nos lignes.

PNC aux portes ...