

PRESSE MILLESIME 2008

Decanter : **** (18 points)

Beautifully fragrant nose. Vibrant fresh fruit. Opulent and gourmand. Superb texture. Fine tannins and good length. A standout wine this year. Drink 2015-2030.

Jancis Robinson : 16.5 Drink 2014-26

Very dark crimson. Meat extract nose-quite succulent and juicy, though not very heavy charge of tannin. More sweet and polished. In fact so sweet it might not really be that appetising. A little reminiscent of a Northern California wine. Falls away on the finish. Not too heavy – quite a light touch. Racy and sweet.

La revue du vin de France : 16.5 – 17.5 Mai 2009

Un vin séduisant. Son opulence et son côté immédiatement accessible en font un vin qui ravira les amateurs de gourmandise. Mais que l'on ne s'y trompe pas, il ne manque ni de fond, ni de densité, et sa magnifique qualité tannique lui assurera un très beau vieillissement.

The Wine advocate : Robert Parker : 92-94 Avril 2009

The resurrection of Clos Fourtet over the last 7-8 years is attributable to the vision and dedication of proprietor Cuvelier, along with his manager, Tony Ballu (owner of the tiny garagiste estate called Pierre de Lune), and the incomparable consultant, Stéphane Derenoncourt. The harvest ran from October 9-20, and the 2008 Clos Fourtet tips the scales at 13% natural alcohol. A blend of 85 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, and 5 % Cabernet Franc, it exhibits an inky/purple color along with notes of pen ink, blackberry liqueur, and espresso roast, sensationally concentrated layers of pure black fruits, a full-bodied, powerful style, crisp acids, dense fruit, and ripe tannins. This brilliant 2008 may merit an even higher score after additional time in wood. It will evolve for 20-25 years.

Vinifera : **** Juin 2009

Robe profonde. Merveilleuse finesse d'expression tant au nez qu'au palais. En dépit d'une réduction boisée perceptible sur certains échantillons. Corps aérien ; fin filigrane de fraîcheur et finale d'une très belle plénitude. Là aussi, une des très belles réussites de la propriété. Un peu moins de bois neuf et ce sera parfait.