

PRESSE MILLESIME 2009

The Wine Advocate: Parker: 95-98

C'est une superstar grâce aux efforts du propriétaire Philippe Cuvelier et du directeur, Tony Ballu. Ce magnifique vignoble de 20 hectares, élevé sur l'argile et le plateau calcaire, adjacent aux murs de la ville de Saint Emilion, a été récolté entre le 28 septembre et le 13 octobre, avec des rendements de 34 hectolitres par hectare. L'alcool naturel s'est avéré à 14 %. C'est un vin magique qui mettra du temps pour peut être éclipsé le 2005, mais c'est un nouveau effort prodigieux. La couleur dense violacée, offre ensuite, des notes de chocolat blanc, de groseilles, de mûres, de roche calcaire concassée et de fleurs blanches. Belle texture, corsé, extrêmement pure et voluptueux, c'est presque trop facile à boire en raison de cet exquis équilibre et l'intégration douce de tous ses composants. C'est un « Killer Clos Fourtet » qui devrait bien se boire jeune et encore évoluer pour 20 ans et plus+. (Goûté cinq fois).

The Wine Advocate: Parker: 100 (Feb 2012)

From my barrels score of 95-98, I suppose I should have seen this perfect score coming, particularly considering what proprietor Philippe Cuvelier and estate manager Tony Ballu accomplished over the fast decade.

This is one of the great terroirs of St Emilion, nearly 50 acres high on the clay beds and deep limestone plateau of the region, just a stone's throw from the luxury hotel and restaurant Hostellerie de Plaisance. Yields were moderate at 34 hectoliters per hectare, and the final blend is 88 % Merlot, 8 % Cabernet Sauvignon (somewhat unusual) and the rest Cabernet Franc, aged 18 months in 80 % new oak. After tasting, it three times from bottle, I am convinced this prodigious wine is one of the greatest young Bordeaux I have ever tasted. Inky blue/purple with notes of camphor, forest floor, blackberry, cassis, sweet cherries, licorice, the wine has stunning aromatics, unctuous texture and an almost inky concentration, but without any hard edges. With considerable tannin and just enough acidity to provide definition, this wine transcends even its premier grand cru classé terroir. It is certainly the finest Clos Fourtet ever produced. Give it 5-7 years of cellaring to allow some of its baby fat to fall away. There is certainly enough structure underneath to keep for 30-50 years. Bravo!

Wine spectator : 94-97.

Aromes de myrtille, groseille et violette et une belle minéralité. Corsé, avec de grands et juteux tannins chargés de fruits. Très concentré et velouté, avec une belle texture.

Le Point : Jacques Dupont : Coup de Coeur : 17.5/18

Fruits noirs, mûres, tanins moelleux, veloutés, très fin, rond, gourmand, élégant; vin suave, délicat, sans doute l'alcool souligne la rondeur des tanins mais l'ensemble est bien équilibré, beaucoup de présence en bouche.

Jancis Robinson : 17.5

Very dark purple. Meaty, interesting nose with hints of treacle and liquorice. Thick and sweet at the start and then some real texture kicks in but it doesn't seem overdone – just ambitious. The alcohol is, just, kept in check. If purple had a taste, this would be it. Quite racy and sinewy. Though you need to wait quite a while for this one... Sweet and juicy and round. Lots of body and fat here. Long. Pretty impressive. Very suave. Lots of glamour.

Decanter : ** 17.5**

Tannins ronds et caressants. Très beau volume avec de délicieux fruits. Traduit bien la bonne maturité du millésime. Brillant et raffiné. A Boire de 2016-2035. (17,5 points)

Tasted : Bettane & Desseauve : 17.5-18/20

Chocolaté et gras, fruit d'une maturité optimale, très savoureux, profond, beau volume intense et généreux. Brillant.

Revue du Vin de France : 16 - 17/20

Le cru a été grêlé à 15 %, mais cela n'a pas eu la même incidence que sur d'autres vignobles du plateau. La décision a été prise d'aller assez loin dans la maturité. Le degré d'alcool est élevé, mais moins qu'en 2005, et les acidités plus élevées équilibrent la bouche. Minéral, soyeux, classique, avec du moelleux et de la longueur en finale.

Roger Voss - wine enthusiast : 95-97.

Black, dense fruits; licorice and dark chocolate over prunes and ripe figs. This is a spicy wine with the acidity of the fruit forming a great balancing counterweight. Very complete. - R.V.