

Château Clos Fourtet

Les Revues de Presse : Millésime 2000

Gilbert et Gaillard

note : 91/100

Robe sombre, aux reflets pourpres. Nez d'une grande élégance, aux accents de fruits noirs, de torrèfaction, de réglisse. La bouche est parée de qualité, à la fois soyeuse, ample, riche et pleine. Les arômes s'expriment sur un registre de fruits noirs délicatement épicés. Belle bouteille.

The Wine Advocate :

Jun . 2010 note : 93

THE FIRST OFFERING IN WHAT TURNED OUT TO BE A REMARKABLE DECADE FOR THIS PROPERTY, THE 2000 CLOS FOURTET WAS THE FINEST WINE PRODUCED HERE IN MANY YEARS, BUT IT WAS SUBSEQUENTLY ECLIPSED BY THE 2003, 2005, 2008 AND 2009. THE DENSE PLUM/PURPLE-TINGED 2000 EXHIBITS NOTES OF WET ROCKS, CAMPHOR, BLACKBERRIES, AND CASSIS. FULL-BODIED WITH TREMENDOUS DENSITY, IT APPEARS TO HAVE SHED MUCH OF ITS TANNIN, AND IS THROUGH ITS ADOLESCENT STAGE. IT SHOULD CONTINUE TO EVOLVE EFFORTLESSLY FOR ANOTHER DECADE.

La Revue du Vin de France :

Jun 2001



Un Clos Fourtet très classique du style de la propriété, tout en équilibre et sans aucune lourdeur. La robe est grenat, le nez exprime avec beaucoup de charme des notes de fruits noirs, de cassis et un boisé fin. La bouche s'avère moelleuse et fine, d'ampleur moyenne mais avec de la tendresse et une longueur élégante.

Le Guide Hachette des Vins :

Edition 2004 note : 90-91

Le 2000 est le dernier millésime vinifié par les frères André et Lucien Lurton avant qu'ils ne vendent ce Premier Grand Cru Classé à Philippe Cuvelier. A quelque pas à l'ouest de la collégiale, le camp Fourtet défendait le flanc faible de la cité, dès l'époque romaine. Aujourd'hui on y défend surtout la réputation des vins de Saint Emilion avec ce remarquable 2000, à la robe bordeaux, d'un grand classicisme, à l'impressionnante palette aromatique mêlant les notes fruitées, épicées et boisées. La bouche ample et chaleureuse repose sur des tanins serrés et denses. Un grand vin, à la fois puissant et élégant, pour des plats raffinés.