

# CASTILLON-COTES DE BORDEAUX

## « LES ORMEAUX » 2021

### Clos Puy Arnaud



**Situation :** Quatrième génération de viticulteur, Thierry Valette prit pourtant un autre chemin dans sa jeunesse. Il vit et s'épanouit dans l'univers de la danse moderne et le jazz. L'art, le mouvement plutôt que la terre et l'enracinement... Mais les années passent et l'envie de faire du vin et de s'ancrer sur un terroir qui lui est cher refait néanmoins surface. Il forge cette envie en passant notamment chez François Mitjaville, au très réputé Château le Tertre Roteboeuf. Il y découvre et approfondit sa connaissance de la biodynamie.

C'est en 2000 qu'il devient propriétaire du Clos Puy Arnaud. Réalisé avec soin, les vins se sont imposés dès le début parmi les plus intéressants de l'appellation, dans un style profond et éminemment racé. Aujourd'hui, le vignoble, cultivé en biodynamie depuis 2007, confirme tous les espoirs.

**Encépagement :** 75% Merlot et 25% Cabernet Franc

**Terroir :** Plateau Sablo-limoneux et Coteaux Argilo-calcaire.

**Température de Service :** 15 à 16°C

**Potentiel de Garde :** 2025 à 2030

**Observations :** Les Ormeaux Rouge affiche une qualité de tanins incroyable. La bouche est d'une cohésion totale, libérant un jus corsé, pulpeux, tout en brillance, doublée d'une intensité de fruits exemplaire. Jamais la vitalité et la fraîcheur n'auront été combinées avec autant de grâce. C'est un sans-faute absolu, une cuvée d'émotion comme on en rencontre peu. Découvrez-la de toute urgence ! Un vin éclatant de vérité, hautement recommandé.

**Quelques accords :** Lapin aux pruneaux, pintade aux morilles, entrecôte Angus sauce marchand de vin...

