

# Grand Cru Classé Sauternes 2009 Château d'Arche



Le critique Neal Martin est sous le charme de ce beau Sauternes : son exclamation « Excellent ! » est suivie de 95 points Vinous et 94 points Parker. Le vin blanc doux Château d'Arche Grand Cru Classé 2009, composé de sémillon et sauvignon blanc, est tout simplement phénoménal !

Type	<b>Vin liquoreux</b>
Producteur	<b>Château d'Arche</b>
Région	<b>Bordeaux</b>
Cépage	<b>Sémillon Sauvignon Blanc</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>10-12°C</b>
Degré d'alcool	<b>13,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2040</b>
Élevage	<b>Barrique</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 94/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« De couleur or pâle, le vin Château d'Arche 2009 exhale des parfums irrésistibles de gâteau renversé à l'ananas, de compote de pommes, de confiture de pêche et de croissant aux amandes avec un soupçon de crème de citron. Élégant et discret en bouche, le palais offre une belle pureté et une grande retenue, ainsi qu'une finale merveilleusement harmonieuse. »  
- Lisa Perrotti-Brown

### 95/100 Points Antonio Galloni - Vinous

« Le vin Château d'Arche 2009 présente un bouquet moelleux et raffiné, avec des parfums de fleurs blanches qui infusent les arômes de miel séché, de lies et de pomme Golden Delicious. La bouche est bien équilibrée avec une ouverture visqueuse, une fine perle d'acidité, assez pure et tendue. La finale est pénétrante et dynamique. Excellent. » - Neal Martin

## Critiques et notes

## **James Suckling : 94 points**

« Un vin puissant avec une personnalité sous le signe du citron sec, du caramel, de tarte tatin et de tarte aux pêches. Corsé et dense, avec une acidité stylée et une longue et douce finale. De la grande classe. »

## **Falstaff : 94 points**

« Une robe jaune or d'une intensité moyenne, des contours légèrement plus clairs, des reflets argentés. Des arômes discrets de fruit tropical, un bouquet encore retenu, un soupçon de zeste de pamplemousse, des arômes de prune jaune en arrière-plan. Juteux, une douceur bien présente, des saveurs de banane mûre. Une acidité décente, des notes de miel en finale. Vieillir en bouteille lui fera le plus grand bien. » - Peter Moser

## **Wine Enthusiast : 92 points**

« Beaucoup de botrytis, très riche, des arômes de miel. Un vin puissant, très franc dans son style, doté de saveurs de confiture douce d'abricot. » - Roger Voss

## **Note de la rédaction**

Les cuvées de l'appellation bordelaise Sauternes font indéniablement partie de l'élite des vins doux du monde entier. Ses représentants les plus nobles ont un potentiel de garde énorme et sont capables de très bien vieillir. Les Sauternes à leur apogée comptent parmi les vins les plus recherchés et sont souvent le grand moment d'un repas de fête ou d'une dégustation haut de gamme. Le problème : les quantités sont extrêmement limitées. Rien d'étonnant ! Après tout, seules cinq communes du Bordelais situées sur les rives de la Garonne et du Ciron sont autorisées à produire le vin doux tant convoité. En plus de cette restriction géographique, la nature joue également un grand rôle. En effet, pour obtenir le goût complexe et séduisant, qu'il sera difficile d'oublier, une chose est impérative : les raisins doivent être atteints par la 'pourriture noble' appelée botrytis. Celle-ci est la garante de l'éventail aromatique unique en son genre. Et elle requiert des conditions météorologiques spécifiques : de l'humidité et du brouillard durant la matinée, du soleil l'après-midi afin que l'humidité sèche et que les raisins ne moisissent pas. Il s'agit d'un acte d'équilibre naturel qui constitue en soi un risque élevé pour les vignerons. Il est rare que les conditions météorologiques soient aussi idéales.

Il n'est donc pas étonnant que vous deviez généralement mettre la main à la poche pour obtenir un Sauternes. Surtout lorsqu'il nous vient d'un domaine disposant du statut Grand Cru Classé. Les cuvées de ces propriétés sont en quelque sorte la crème de la crème parmi les vins doux. Le Château d'Arche en fait partie. Du Sauternes y est produit depuis 1611. Sous l'égide de l'œnologue Matthieu Arroyo, un chef-d'œuvre absolu y est produit (presque) chaque année. Ce millésime 2009 est un parfait exemple. Les conditions étaient optimales : un printemps doux a été suivi par un été chaud et sec, lequel a laissé la place à une saison automnale humide et ensoleillée. Optimal pour un Sauternes de haute volée. La conséquence logique : le Château d'Arche a décroché des évaluations magistrales. Avec 95 points du guide Vinous et 94 points du guide Parker en tête. Seul le rapport qualité-prix est encore plus spécial. Pour un Sauternes légèrement vieilli de ce niveau, nous nous situons rapidement dans une fourchette de prix à trois chiffres. La cuvée signée Château d'Arche est l'une des rares exceptions qui restent abordables, de sorte que même des personnes aux revenus normaux peuvent se l'offrir. Grandiose !

## **Note de dégustation**

Le Sauternes fait son apparition dans le verre avec une robe jaune or claire. Le nez est dans

un premier temps un peu fermé, ce qui est typique d'un si bon vin qui a une longue vie devant lui. Après quelques minutes, les arômes de zeste d'orange, de miel de fleurs, d'abricot confit et d'ananas impressionnent. Viennent s'y ajouter des accents minéraux de coquillage concassé et de pierre humide. Avec un peu plus de temps, des notes d'herbes sauvages, de raisin sec, de tranche de pomme séchée, de coing et d'amande grillée font leur apparition. La complexité se poursuit en bouche. Douceur et acidité y sont parfaitement équilibrées et supportent avec brio la structure serrée et intense du vin doux, lequel séduit également avec une finale de plusieurs minutes.

## **Accords mets & vin**

Ce Sauternes est parfait pour clôturer un noble repas. Par exemple avec un dessert doux aux fruits ou encore du fromage bleu.

## **Domaine**

### **400 ans d'histoire mouvementée**

Le Château d'Arche a une longue histoire impressionnante derrière lui. Le domaine a été fondé dès l'an 1611 par Étienne d'Arche dans le petit village Sauternes. Le noble a donc déménagé avec sa famille de Turenne à Bordeaux et a immédiatement commencé à produire les légendaires vins doux. En 1789, la famille, membre de la noblesse, a été expropriée au cours de la Révolution française. Le Château d'Arche fut placé dans un premier temps en possession de la République avant d'être vendu à des particuliers. Le fait que le Château d'Arche se soit vu attribuer le statut encore plus légendaire de Grand Cru lors de la célèbre classification de Bordeaux en 1855 ne pouvait donc être observé que de loin par la famille d'Arche. Déjà à cette époque, des efforts ont été faits pour que le domaine viticole redevienne la propriété familiale. Mais en fin de compte, le rachat n'a eu lieu qu'en 1996.

Depuis, le Château d'Arche dispose de 56 hectares de vignes sous la direction de l'œnologue Matthieu Arroyo. 30 hectares se trouvent directement autour du Château d'Arche et sont consacrés exclusivement à la production de Sauternes. 90 % des vignes sont plantés en sémillon, le reste en sauvignon blanc et muscadelle. Le Sauternes est le cœur de la production, laquelle se déroule depuis 2019 dans un nouveau chai équipé de technologies dernier cri. En outre, 26 hectares sont cultivés dans l'AOC Bordeaux pour un rosé, un blanc et un Crémant. À suivre de près !

## **Un travail d'orfèvre bordelais**

Le vin blanc doux Château d'Arche Grand Cru Classé Sauternes 2009 est un assemblage de sémillon (90 %) et de sauvignon blanc (10 %). Les raisins proviennent de vignes âgées en moyenne de 45 ans. Celles-ci sont plantées sur des sols riches en graviers, avec de faibles teneurs d'argile et de calcaire, à proximité de la rivière Ciron. Les vendanges manuelles sélectives ont eu lieu entre le 20 septembre et le 17 octobre en cinq passages. Ainsi, seules des baies parfaitement atteintes de botrytis ont été cueillies. Après les vendanges, elles ont été tout d'abord réfrigérées, puis soigneusement pressées et ont fermenté à température contrôlée. L'élevage de douze à dix-huit mois a eu lieu exclusivement en fûts de chêne français, dont la moitié était neuve.