



Château La Fleur d'Arthus - La Grave - 33330 VIGNONET SAINT EMILION Tel: 06.08.49.18.11 Fax: 05.57.84.61.76 E-mail: [flEURdARTHUS@orange.fr](mailto:flEURdARTHUS@orange.fr)

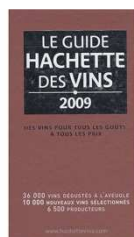


Michel Bettane, Thierry Desseauve

LA FLEUR D'ARTHUS 2006. 16/20

LA FLEUR D'ARTHUS 2005. 16.5/20

LA FLEUR D'ARTHUS 2004. 17.50



### **LA FLEUR D'ARTHUS \*\***

Sur la dizaine d'hectares qu'il exploite, Jean Denis SALVERT sélectionne des vieux merlots sur graves sablonneuses pour élaborer cette cuvée. Régulièrement retenue, elle monte cette année un palier et décroche deux étoiles. Elle le doit à sa richesse, présente à toutes des étapes de la dégustation. L'œil est impressionné par la robe presque noire. Le nez aussi concentré qu'élégant associe les fruits confits et le chêne torréfié(moka). La bouche est à l'unisson, aromatique (myrtille, pruneau), étoffée par des tannins boisés, serrés, croquant. Un peu excessif aujourd'hui, ce vin promet une belle évolution dans les prochaines années.



**Jean Marc QUARIN**

**Millésime 2006 15,25 - 15,5**

Beau rouge sombre, vif sur la frange, pas très intense. Nez fruité d'intensité moyenne. Frais. Bouche étonnante et différente de ses pairs. Ce vin combine trois qualités : un corps élancé et en même temps un suffisamment dense pour ne pas avoir le caractère souvent étriqué des profils longiformes. En conséquence, il évolue moelleux, caressant, aromatique livrant sa troisième qualité : la tannicité la plus enveloppées que j'aie jamais connue sur ce cru. Bonne longueur, savoureuse et plaisante. Un succès dans un style différent de celui de 2005 et plus subtil.



**LA FLEUR D'ARTHUS Millésime 2006 : 15/20**

Les Tannins ont du ré pondant et du fruit, ce vin s 'affinera avec l'élevage.

## **Grand jury européen**

LA FLEUR D'ARTHUS Millésime 2006 : 87/100

**JANCIS ROBINSON**

**Ch La Fleur d'Arthus 2006 Saint-Émilion Grand Cru 15.5 Drink 2011-17**

Looks a little more evolved than many, yet still smells almost of the fermentation vat! Sweet, rather lolly, tarted up nose. Appetising, lively, lots of fruit that just about covers the framework. Pretty impressive for the vintage. Kick of appetising dry tannins rather than a palate strangler. Round with very light tannins – racy, pretty, slightly unambitious but easy wine. Refreshing early drinking.



**LA FLEUR D'ARTHUS 2004 17,5 / 20**

Une des cloire du Millésime, un vin d'une richesse et d'une tension que de nombreux premiers crus classés de l'appellation n'ont pas su obtenir ! Tanin noble , grand potentiel , carafes deux heures à l'avance .



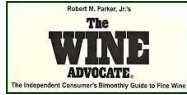
**LA FLEUR D'ARTHUS 2002 15,5 / 20**

Robe profonde, nez profond annonçant une bouche pleine de sève, dense et généreuse au tanin serré et fin, de bonne longueur.



#### **LA FLEUR D'ARTHUS 2004**

Jean Denis SALVERT présente une cuvée issue de vieux ceps merlots sur alluvions sablo-graveleuse . Un 2004 peu évolué à la robe ambrée et au bouquet ouvert évoquant les fruits macérés dans l'alcool , sur un fond boisé . En bouche , les tanins sont serrés donnent un coté épicié à l'ensemble . Ils devraient se fondre rapidement et permettre de boire cette bouteille sans trop attendre



15 MAI 2007 / Robert PARKER

*A Bordeaux Blend Dry Red Table wine from St Emilion, Bordeaux, France*  
rating: (88-90)  
Drink 2007-2017

This 7.5-acre vineyard is beginning to fashion small quantities of high quality wine. The dark ruby/purple-tinged 2005 reveals copious aromas of mocha, caramel, black cherries, and a touch of toasty oak. Luscious, savory, and broad with good purity as well as depth, it should drink nicely for a decade or more.



#### **La fleur d'Arthus**

Le village de Vignonet , au fond de la plaine et en extrême limite de l'appellation, n'avait guère de vocation à donner un jour un vin capable de rivaliser avec les meilleurs . Pourtant , ce vin d'élite impressionne par sa race et son harmonie : Les arômes possèdent l'assurance tranquille des vins bien nés , sur des vignes bien soignées et à partir de raisins parfaitement murs , le corps délivre des sensations tactiles d'une merveilleuse plénitude et la finesse du tanin révèle tout le talent du vinificateur . Mais il a encore quelque chose de plus dans l'impression globale que l'on ressent et qui se fait de plus en plus rare de nos jours : la fusion intime de la sève du vin et du bois neuf dans lequel il a été élevé.

**Millésime 2004** 15,5/20

Robe brillante mais intensité moyenne , subtiles notes de framboise des bois , de bon chocolat , souple mais long et persistant , textures de taffetas , très bel équilibre fin.

**Millésime 2005** 16/20

Grand Fruit élégant, texture soyeuse , suave et fin , allonge brillante , magnifique équilibre . Très beau saint-émilion raffiné.



#### **Spécial Millésime 2005**

**Les grandes réussites : LA FLEUR D'ARTHUS**

Nez intense de fruits noirs mûrs, bouche généreuse, fruitée et solidement constituée



L'amateur du CIGARE Janvier 2007

Michel BETTANE.

LA FLEUR D'ARTHUS Saint-Emilion Grand Cru

On peut, dans la jeune histoire des vins de garage, différencier trois générations de producteurs. Les pionniers, comme Jean Luc THUNEVIN, qui ont mis au point les gestes « Haute couture » ayant rendu leurs vins incomparables dans les difficiles millésimes 1992, 1993 et 1994 ; les opportunistes, qui ont essayé de « surfer » sur leur exemple pour multiplier leur prix de vente et ont déconsidéré la catégorie; et enfin les « terroiristes » qui retrouvent dans l'exaltation du terroir la passion de bien faire des pionniers. Jean Denis SALVERT fait incontestablement partie de ces derniers. Cet amoureux des grands vins produits depuis quelques millésimes un vin de grand styliste, associant dans un équilibre suprême force et finesse, et bien supérieur à la majorité des crus classés. J'ai particulièrement été sensible à la qualité d'un élevage long en barriques neuves exceptionnellement bien fabriquées, qui permet une fusion totale entre le corps du vin et le bois ! Comparez son 2002 ou son 2004 avec quelques superstars du Libournais, et vous comprendrez mon enthousiasme.

**GAULT-MILLAU**

LA FLEUR D'ARTHUS 2005 17/20

Discret tout d'abord, le vin s'ouvre vite sur une jolie trame fruitée, myrtille, cassis, cerise ponctuée par une fraîcheur mentholée et réglissée. Un Séducteur.



Jean Marc QUARIN

LA FLEUR D'ARTHUS St-Emilion Grand Cru 15,25

*Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.*  
Très beau rouge sombre et pourpre. Nez crémeux et très fruité de type frais, finement épicé. Vin tendre qui séduit par sa pulpe au départ et en milieu de bouche. Le vin évolue gras vers une finale enrobée et longue, avec un brin d'austérité. En l'état, c'est le meilleur vin que je goûte de la propriété. Jusqu'alors, le boisé me semblait trop présent en finale. J'ai goûté les lots séparés de la propriété avec enthousiasme après les vinifications et précisé ma remarque sur le boisé prépondérant à Mme Salvert. Elle m'a indiqué que le 2005 serait élevé dans des nouvelles barriques en provenance de chez Darnajou, un des meilleurs tonneliers de Bordeaux. A suivre.

Jancis ROBINSON

LA FLEUR D'ARTHUS 2005 St Emilion 16 Drink 2013-19

A hint of oak on the nose but lively refreshing fruit. Quite zesty  
Just a bit swamped by (goud. Quality) oak. Shame. Quite transparent and  
Not too heavy.

Bernard BURTSCHY

LA FLEUR D'ARTHUS 2005 88/89

Michael PRONAY

LA FLEUR D'ARTHUS 2005 90

Nez sur la cerise. Très belle attaque en bouche, suave en diable, avec un fruit très croquant, Excellente impression d'ensemble.

**YVES ZERMATTEN : La Fleur d'Arthus 87-89**

100% merlot. Nez un peu lactique, vineux. Bouche caressante et douce, mais la finale est abrupte, avec des tanins plus grenus.

**REVUE DE PRESSE LA FLEUR D'ARTHUS****MILLESIME 2004****LE MONDE 2 Février 2007****Grand Bordeaux d' en bas » Article : BETTANE: DESSEAUVE.**

L'opposition si chère à nos concitoyens entre la France d'en haut et celle d'en bas est peut être née à la vigne : en tout cas on en jurerait presque à SAINT EMILION où les riches et célèbres propriétaires des vignes des côteaux se demandent encore comment la vaste plaine située à leurs pieds peut donner des vins portant la même appellation qu'eux ! Il est vrai qu'on n'y a pas toujours pratiqué la viticulture de précision, indispensable à la production de grands crus sur des sols parfois un peu trop riches et naturellement moins bien drainés. Personne ainsi n'aurait parié sur la vocation du petit village de Vignonet (au fin fond de la plaine et en extrême limite de l'appellation) à donner un jour un vin capable de rivaliser avec les meilleurs. Mais en matière de grand vins, il ne faut croire qu'en ce qu'il y a dans son verre ! Or la première goutte de LA FLEUR D'ARTHUS 2004 vous donne des émotions qu'on aurait du mal à éprouver avec bien des crus-vedettes de l'appellation et s'entassent dans les caves des amateurs riches et snobs de la planète. Ici, on est dans le domaine du vrai et du grand : les arômes possèdent l'assurance tranquille des vins bien nés, sur des vignes bien soignées et à partir de raisins parfaitement mûrs, le corps délivre des sensations tactiles d'une merveilleuse plénitude et la finesse du tanin révèle tout le talent du vinificateur. Mais il y a encore quelque chose de plus dans l'impression globale ressentie et qui se fait de plus en plus rare de nos jours : la fusion intime de la sève du vin et du bois neuf dans lequel il a été élevé. Du grand art !



LA REVUE DU VIN DE France / spécial millésime 2004

LA FLEUR D'ARTHUS : Jolie nez de fruits rouges bien mûrs, bouche solide, charnue, avec des tanins gras, un fruit éclatant et une grande suite.



**Jean Marc QUARIN**

**millésime 2004**

LA FLEUR d'ARTHUS 14,75 La couleur est d'intensité moyenne et le nez, discret s'accompagne d'un fond de fruits, d'épices et de fleurs. La bouche est bien constituée, à la fois tendre, veloutée et sans faiblesse au milieu. En finale, le vin s'achève sur des tannins enveloppés, fruités, presque moelleux et surtout sans raideur, ce qui est une valeur sûre sur ce millésime.

**DIETER MITTLER millésime 2004**

LA FLEUR D'ARTHUS : 86/88

## GREGOR DRESCHER millésime 2004

LA FLEUR D'ARTHUS : 86

### REVUE DE PRESSE FLEUR D'ARTHUS



MILLESIME 2003

#### La Fleur D'Arthus 2003 \*

Sur la dizaine d'hectares de vignes qu'il exploite sur sables et graves au sud de l'appellation, Jean Denis SALVERT sélectionne 3 Ha de vieux merlot pour cette cuvée très réussies. La teinte rubis commence à présenter quelques reflets tuilés . Le nez , encore un peu dans la barrique , libère des senteurs florales à l'agitation . Souple et élégant , le palais repose sur des tannins soyeux qui permettrons de boire ce vin assez vite , mais suffisamment serrés pour le soutenir de longues années .



Sélection 2006

LA FLEUR D'ARTHUS Millésime 2003 \*\*\* (\*)

Joli nez fruité et floral , bouche franche , harmonieuse et typée .

## WINE SPECTATOR

LA FLEUR D'ARTHUS

Millésime 2003

80/84



Spécial Millésime 2002

Nous avons beaucoup aimé La Fleur d'Arthus 2002

Ce vin a un nez riche, mûre et de bonne complexité, une très belle bouche ample, dense, velouté, avec du fruit, des tanins civilisés et une finale longue



GUIDE HACHETTE 2006 \*Millésime 2002

Cette cuvée est exclusivement composée de vieux merlot planté sur des sols mêlant sables , graves et alluvions . D'une belle couleur rubis à reflets vifs et violines, elle libère des arômes de fruits rouges mûrs , d'épices de vanille et de pain grillé . La bouche est puissante , concentrée , avec de la vinosité et une finale ferme qui demandera deux à trois ans de garde

## DECANTER

### **Château la Fleur d'Arthus, Saint-Emilion Grand Ccru**

100% Merlot. Lovely deep velvety colour, rich and plummy and very Pomerol in style, rounded with good length, very attractive.  
Drink 2005-12

### **Jancis ROBINSON**

**Jancis Robinson Château La Fleur d'Arthus 2002** 16 drink 2007-14 This comes from Jean-Denis Salvert's just 2.5 hectares (six acres) of Merlot at Vignonet and is the result of careful selection and e prefermentation cold soak. The result is very full and notably fruity (not a characteristic common to Saint-Emilion this year.) There is no shortage of either acidity or tannins but the overall effect is

## REVUE DE PRESSE FLEUR D'ARTHUS

### MILLESIME 2001



### **GUIDE HACHETTE 2005 \*Millésime 2001**

**2001** plein de charme , d'une couleur de bonne intensité , le bouquet subtil rappelle la vendange fraîche et mure .La bouche ample et charnue repose sur des Tannins soyeux et bien intégrés . Un vin de plaisir et de finesse exprimant bien son millésime .



### **Spécial Millésime 2001 Nous avons aimé La Fleur d'Arthus 2001**

Un très joli Saint-Emilion pas tape-à-l'œil: nez élégant et classique de fruits rouges et noirs et de violette, bouche fraîche, charnue, fruitée, avec beaucoup d'élégance dans la trame et dans la finale.



### **Château La Fleur d'Arthus 2001 17/20**

La Fleur d'Arthus : Robe grenat sombre, profonde. Très joli nez ouvert, expressif et fruité, rehaussé de fines notes boisées. Bouche dense dotée de tanins fins et serrés. Finale d'une superbe longueur. Un très joli vin de merlot, élevé quinze mois en barriques neuves avec bâtonnages des lies fines. Une bouteille promise à un très bel avenir. A découvrir absolument.

Bettane & Desseauve

### **Bettane & Desseauve**

**Château La Fleur d'Arthus 2001, Rouge 7,5 Carnets de Dégustations**

Le vin présente une robe noire et un boisé toasté très dominateur au nez. La bouche ronde et suave, sans amertume, non dénuée de fraîcheur, séduit par la rondeur des tanins.



### **REVUE DE PRESSE FLEUR D'ARTHUS Divers**

### **BATAILLE autour d'un CLASSEMENT**

**La FLEUR D'ARTHUS** : Repris en main depuis 1999 , ce mini cru élabore des vins au style à la fois moderne et flatteur , tout à la fois plaisant . Les millésimes jeunes se goûtent avec grâce et élégance . Le château n' à pas présenté le millésime 1995 .

2002 \*\*\*

2000 \*\*\*\*



**Millésime 2002**

**La Fleur d'Arthus** St Emilion Grand Cru Modern, sweetly oaked, ripe, sweet plummy wine with chocolate. Good, ripe and intense --> 87-89



**LA FLEUR D'ARTHUS**

**Millésime 2003**

**85/88**



**ChâteauLaFleurd'Arthus**

**Millésime 2002**

**Beurteilung:** Eine leider kleine Menge eines echten Preisleistungsweines: Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, dunkelbeerige Brombeerfrucht, nach Hollunder, stoffig, intensive Frucht am Gaumen, feste Tannine, mineralisch, viel Holz. rotbeeriges Finish.

**87-89 Punkte**