

PRESS BOOK



de père en fils depuis 1717...

ARNOUX & FILS

VACQUEYRAS
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



Vacqueyras 1717 Vintage 2014 & 2016

Finished N°1

Top-Rated 2014 & 2016 Vacqueyras, Article from Wine Advocate 2016/2017



Vintage 2016: **93-95/100** *En cours d'élevage*

The 2016 Vacqueyras 1717 could be the best wine this historic producer has ever made. A portion of the blend will come from 100 year-old Grenache vines whose grapes were hand-destemmed and barrel-fermented. That sample was incredibly rich and decadent, loaded with warm raspberries and fudge. From another lot, the oak was notable. In the form of cinnamon toast, but it perfectly complemented the wine's full-bodied nature and ripe black cherries. The tannins are supple, yet these lots show crisper acids and longer finish than the sample of the 2015.

Vintage 2015: **91-93/100** *En cours d'élevage*

Always the most modern styled wine in the lineup, the 2015 Vacqueyras Cuvee 1717 is 70% Grenache and 30% Syrah that sees 20-30 months in new barrels. Ripe, polished and full-bodied, with lots of crème de cassis, blackberry, sweet oak and licorice, it won't be for the traditionalist, but the oak is well managed here and this beauty will keep 10-15 years.

Vintage 2014: **91/100** *Millésime sur reservation*

Like the 2015, the 2014 Vacqueyras Cuvee 1717 offers a distinctly modern, polished style that shows plenty of oak. Cassis, black raspberries, barrique and licorice notes all emerge from this medium to full-bodied effort that shows seriously impressive levels of fruit and texture. The oak has been more and more integrated with recent vintages, and this terrific 2014 will keep through 2024.

Vintage 2012: **90-92/100** *Epuisé...*

Superb aromas and flavors...rich and layered on the palate...impressive finish.

Vintage 2011: **91/100** *Epuisé...*

Beautiful freshness and purity...modern élevage...very well done in the style.

Vintage 2010: **90-93/100** *Epuisé*

This beauty boasts a dense purple color as well as abundant notes of garrigue.

Vintage 2009: **90-92/100** *Epuisé...*

As are the wines of Arnoux & Fils, it is an impeccably made Vacqueyras.

Vintage 2007: **92-94/100** *Epuisé...*

There is unquestionably a lot of good wine to be found from Maison Arnoux & Fils.

Vacqueyras – Vieux Clocher

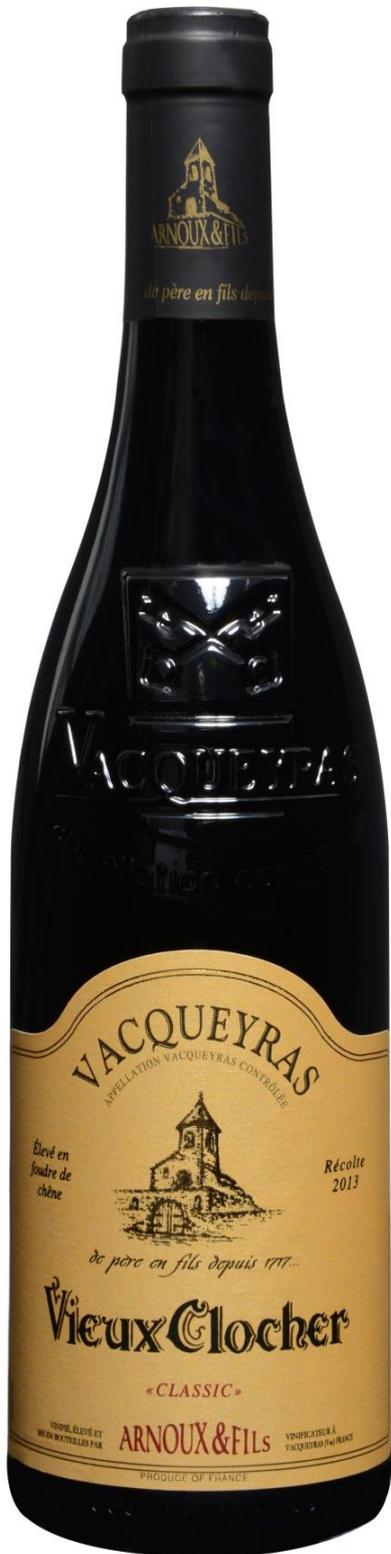


Vintage 2016 Red : 90/100

The 2016 Vacqueyras Vieux Clocher is what the family refers to as the “classic” Vacqueyras. Recently bottled, the blend of 70% Grenache, with the remainder split between Syrah and mourvèdre, was still showing well, offering raspberry fruit that shades into chocolate on the long, slightly warm finish. This medium to full-bodied wine isn’t for long cellaring, but is already approachable.

Vintage 2015 Red : 90/100

Another terrific wine is the 2015 Vacqueyras Vieux Clocher, which checks in as 70% Grenache, 25% Syrah and 5% Cinsault, aged in foudre. It’s more black fruit-driven wine that has classic notes of ground herbs, chocolate and earth in a fresh, lively, beautifully balanced style. This is a classic, straight up delicious 2015 that will see its 10th birthday in fine form. It should be readily available in the market as well.



Vintage 2015: 90-91/100

Raised in neutral foudres. Vivid ruby. Smoky cherry and raspberry scents, lifted by a spicy nuance and a hint of fresh flowers. Juicy red fruit and licorice flavors are given spine by a core of juicy acidity, and a white pepper flourish adds spicy cut. The spicy quality carries through the persistent finish, which features supple tannins and a hint of lavender.

Gigondas – Vieux Clocher Red



Vintage 2016 Red : 90-92/100

The 2016 Gigondas Vieux Clocher is a firmly tannic wine that likely to require some patience. Hints of green hay, stone fruit and anise mark the nose, while the palate is fullbodied and concentrated, firming up on the finish.

Vintage 2015 Red : 86-88/100

Another mouth-filling, rustic red is the 2015 Gigondas Vieux Clocher, which is 65% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre aged in foudre. It has lots of dark fruits, earth and leather in a chewy style, with plenty of Gigondas character.

JEB DUNNUCK

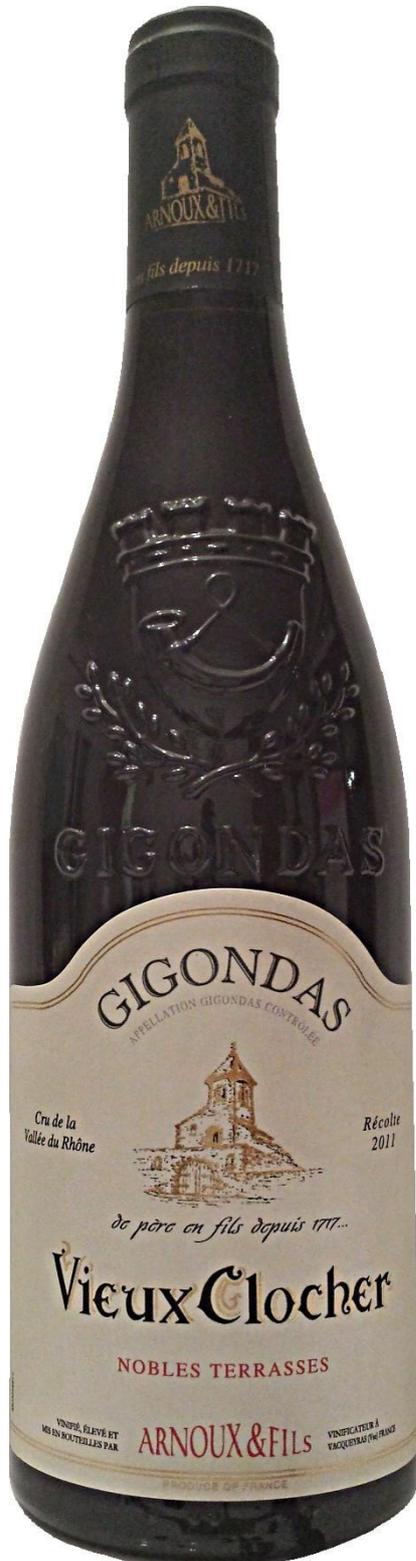
Vintage 2016: 87-89/100

Leading off the reds, the entry level cuvée is the 2016 Gigondas Vieux Clocher and it's 60% Grenache, 20% Syrah and 15% Mourvèdre, from a variety of terroirs in Gigondas, that's brought up in foudre. It offers attractive notes of blackberries, raspberries, spice, leafy herbs and pepper, medium-bodied richness, and soft, charming, delicious style ideal for drinking over the coming 3-5 years.



Vintage 2016: 17/20

65% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre.
More savoury and serious than their Seigneur de Lauris, with medicinal notes and varnished acetic note. High but sculpted tannin, medium body, smooth finish.
Drink 2018-2026



Vacqueyras

Château Lestours Clocher

JEB DUNNUCK

Vintage 2015 Red : 90-92/100

The 2015 Vacqueyras Château Lestours Clocher (70% Grenache and the balance Syrah, mourvèdre and other permitted varieties) offers a charming, medium-bodied, ripe style as well as terrific notes of kirsch, blackberries, peppery herbs and leather. Coming from a mix of terroirs and brought up in the barrels (it's aged in the barrels from the 1717 cuvée). It is classic, ripe, sexy personality and is already a joy to drink.

• Antonio Galloni
vinOUS
explore all things wine

Vintage 2015 Red : 90-92/100

Deep ruby. Fragrant, woodsmoke-accented aromas of cherry and licorice develop a floral nuance in the glass. Fleshy and concentrated but lively as well, offering bitter cherry and boysenberry flavors that turn spicier with air. Fleshy and fruit-driven, finishing with solid thrust, dusty, building tannins and very good persistence.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Vintage 2015 Red : 15,5/20

70% Grenache, 10% Syrah, 20% Mourvèdre, Cinsault, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Cornoise.

Whole-bunch fermentation in wooden tronconic vats. Two-thirds aged in wooden tronconic vats, one third in second use barriques.

Tasted blind. Smudgy crimson. Rather tired fruit on the nose. Sweet start. Hint of fraises des bois

And something a bit wild. But there's a lack of real intensity and focus.

14.5% Drink 2017-2021.



Vacqueyras

Château Lestours Clocher Les Pénitents



Vintage 2015 Red : 92/100

The 2015 Vacqueyras Château Lestours Clocher Les Pénitents stood out in my blind tasting of the appellation as well as when tasted at the winery. This full-bodied wine shows plenty of ripe raspberry and blackberry fruit, plus some leather and chocolate notes and slowly building fine-grained tannins on the long finish. It might be a touch warm, so drink it before 2025.



Vintage 2015: 91-93/100

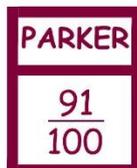
Aged 1 new and used oak barrels. Inky ruby, Sexy, deeply perfumed aromas of fresh blackberry, boysenberry and vanilla pick up a subtle floral accent with air. Supple and seamless in the mouth, offering sappy, oak-spiced dark berry and floral pastille flavors and a hint of white pepper. Smooth and broad on the persistent finish, which shows very good energy, rounded tannins and lingering florality.





Vacqueyras 1717

Millesime 2014



Comme le 2015, le Vacqueyras 1717 2014 offre un style nettement moderne et poli qui présente des arômes de chêne. Le cassis, la framboise noire, les notes de barrique et de réglisse émergent de ce bouquet dense qui présente des niveaux de fruits et de texture très impressionnants. Le chêne est de plus en plus intégré sur les millésimes récents, et ce terrible 2014 pourra se déguster jusque'en 2024.



Vacqueyras 1717 2014

Sec | 2017>27 | 48 €

16,60
20

Jancis Robinson
JancisRobinson.com



For people who love good wine

Testé à l'aveugle. Echantillon sur fût. Epais, ample et flatteur. Vin dense et sucré.

Arnoux & Fils 1717 - 2014

Vin rouge - Vacqueyras

Note : 90/100

18
20



Robe intense encore jeune. Le nez mêle avec bonheur, dimension boisée, épicée, cacao, sur un beau fond fruité. Bouche étoffée, complexe, dont on apprécie la matière serrée, bien liée et la persistance prolongée. Beau mariage du fruit et du bois.

ARNOUX & FILS

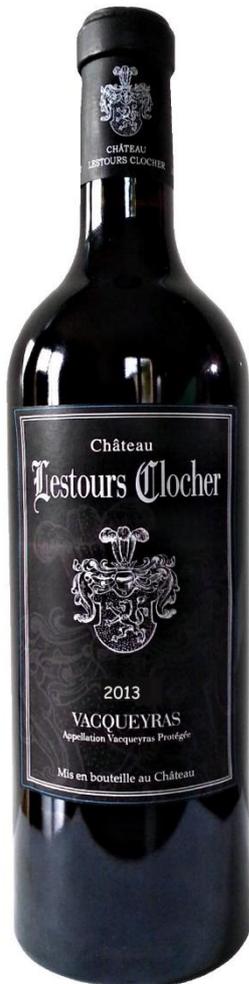
84 190 Vacqueyras

Tel 04 90 65 84 18 Fax 04 90 65 80 07



Château Lestours Clocher

Le Château Lestours Clocher est issu d'une sélection parcellaire des plus beaux terroirs de la propriété de Marc et Jean-François Arnoux, vinifié en cuve bois et assemblé à partir de longues cuvaisons, ce nectar est le fruit d'un assemblage minutieux de 8 cépages (Grenache, Syrah, Mouvèdre, Cinsault, Terret Noir, Muscardin, Vacarèse, Cournoise) donnant chacun, leur plus belle expression, et élevé pour 1/3 en barriques en second passage de notre Vacqueyras 1717. Lorsque la richesse et la densité de la matière se conjuguent à la plus belle des élégances... A découvrir, dans une bouteille bordelaise lourde, qui ne peut qu'interpeler et magnifier par son élégance, cet élixir divin...

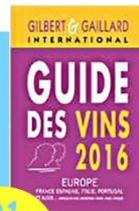


Vacqueyras Château Lestours Clocher 2013

Robe grenat soutenu, reflets rubis. Nez expressif de jolis fruits rouges confiturés, notes torrifiées, grillées, épices en retrait.

Bouche ample, enveloppante, souple, aux arômes pleins, nets et précis. Ambiance garrigue.

Belle bouteille.



91
100

Stephen Tanzer's INTERNATIONAL WINE CELLAR



Couleur pourpre brillant.

Notes fumées avec des arômes de réglisse, complétés par du moka et des violettes. Souple et long à s'ouvrir, offrant des arômes de cerise et de cassis denses.

Tanins présents, arômes fumés, et de violette en fin de bouche.

91
100

Vacqueyras Château Lestours Clocher 2013

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Marc et Jean-François ARNOUX Propriétaires Récoltants à Vacqueyras



JAMESUCKLING.COM

James Suckling (born September 29, 1958) is an [American wine](#) and [cigar critic](#) and former Senior Editor and European Bureau Chief of [Wine Spectator](#) as well as European Editor of [Cigar Aficionado](#). Suckling is internationally regarded as one of the world's most influential wine critics, and one of the most experienced critics of vintage cigars. JamesSuckling.com, the wine media platform and events company with offices in Hong Kong and Bangkok. JamesSuckling.com currently has more than 600,000 unique visitors per year with about 4 million followers with coverage with its website, social media, newsletters (Chinese, Thai and English), Asia Tatler magazine, Noblesse magazine, WeChat, COFCO, Alibaba (preferred score source for all wines sold in China) and [JD.com](#).

Search result found 17 tasting notes

VACQUEYRAS 1717 2015	Score 92
VACQUEYRAS 1717 2014	Score 91
GIGONDAS SEIGNEUR DE LAURIS VIEILLES VIGNES 2014	Score 90
VACQUEYRAS SEIGNEUR DE LAURIS VIEILLES VIGNES 2015	Score 91
VACQUEYRAS SEIGNEUR DE LAURIS VIEILLES VIGNES 2013	Score 88
CÔTES-DU-RHÔNE SEIGNEUR DE LAURIS VIEILLES VIGNES 2014	Score 88
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE VIEUX CLOCHER SYMPHONIE DES GALETS 2016	Score 92
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE VIEUX CLOCHER SYMPHONIE DES GALETS 2014	Score 91
GIGONDAS VIEUX CLOCHER NOBLES TERRASSES 2017	Score 90-91
GIGONDAS VIEUX CLOCHER NOBLES TERRASSES 2015	Score 90
VACQUEYRAS VIEUX CLOCHER CLASSIC 2017	Score 90
VACQUEYRAS VIEUX CLOCHER CLASSIC 2016	Score 90
BEAUMES-DE-VENISE VIEUX CLOCHER LES RAVARDS 2015	Score 89
CAIRANNE VIEUX CLOCHER SECRET DE TERROIR 2014	Score 90
CÔTES-DU-RHÔNE VIEUX CLOCHER 2015	Score 87
VENTOUX VIEUX CLOCHER 2015	Score 90

Gigondas

Seigneur de Lauris

2015



88
100

OR
SELECTIONNE PAR LE GUIDE
GILBERT & GAILLARD

17,60
20

U Arnoux & Fils Seigneur de Lauris - Vieilles Vignes - 2015

Vin rouge - Gigondas

Note : 88/100

Robe rubis, reflets grenat. Nez épanoui associant fruits rouges confiturés, chocolat, notes d'épices douces. En bouche on apprécie son ampleur, sa matière étoffée et soyeuse, sa fraîcheur. L'ensemble est gourmand, harmonieux et persistant.

■ Gigondas Seigneur de Lauris 2015

| Sec | 2017>25 | 19,85 €

14
20



87-88
100



Les fruits rouges à noyaux, les épices et des notes de cèdre émergent de ce Gigondas Seigneur de Lauris, avec un style rustique, légèrement tannique.



90-92
100

Robe violacée et brillante. Arôme de liqueur de fruits rouges avec des notes fumées et épicées, et de délicates senteurs florales et de vanille apportant de l'intensité au bouquet. Soyeux, dense et charmeur, il offre un concentré de framboises, de cerises, de violettes et des arômes de garrigue succulents, intenses, mais raffinés. On retrouve sur une finale souple et persistante, le bouquet floral.

"Une production sérieuse et recommandable... régulière et homogène"

ARNOUX ET FILS



Domaine familial, le vignoble s'étend sur 500 hectares répartis sur sept appellations de la région proposant une gamme de vins à des tarifs très raisonnables.

■ Cairanne Vieux Clocher - Secret de Terroir 2015	Sec 2017>25 8,15 €	14/20
■ Côtes du Rhône-Villages Genus 2015	Sec 2017>22 7 €	13,5/20
■ Côtes du Rhône Seigneur de Lauris 2016	Sec 2017>20 6,80 €	13/20
■ Côtes du Rhône Vieux Clocher 2016	Sec 2017>20 6,30 €	13/20
■ Côtes du Rhône Vieux Clocher 2016	Sec 2017>19 6,10 €	13/20
■ Côtes du Rhône Vieux Clocher 2016	Sec 2017>20 5,70 €	13/20
■ Gigondas Seigneur de Lauris 2015	Sec 2017>25 19,85 €	14/20
■ Gigondas Vieux Clocher 2015	Sec 2017>23 14,80 €	13,5/20
■ Muscat de Beaumes-de-Venise Trésor du Clocher 2016	Doux 2017>20 14,95 €	14/20
■ Vacqueyras 1717 2014	Sec 2017>27 48 €	15/20
■ Vacqueyras Château Lestours Clocher 2014	Sec 2017>23 26 €	16/20
■ Vacqueyras Château Lestours Clocher - Les Pénitents 2014	Sec 2017>25 12,40 €	14,5/20
■ Vacqueyras Château Lestours Clocher - Les Pénitents 2016	Sec 2017>19 12,40 €	13/20
■ Vacqueyras Château Lestours Clocher - Les Pénitents 2016	Sec 2017>23 12,95 €	14/20
■ Vacqueyras Seigneur de Lauris 2014	Sec 2017>23 15 €	13,5/20
■ Vacqueyras Vieux Clocher 2016	Sec 2017>23 12,40 €	14/20
■ Vacqueyras Vieux Clocher 2015	Sec 2017>23 10,95 €	13,5/20

Le Vieux-Clocher - Place de l'Eglise, 84190 Vacqueyras • Tél. 04 90 65 84 18 •
info@arnoux-vins.com • www.arnoux-vins.com • Visite : tous les jours de 9h à 12h
et de 14h à 18h.



Best blind Tasting National Wine Fair Hotel Nacional de Cuba in Havana



*Réception de Jean François ARNOUX à la maison de l'Ambassadeur de France à CUBA

ACF Cotès Vins...

APOSTANDO POR CUBA CON SUS VINOS ROSADOS

Yizzet Bermello

Fotos: Jorge Camarero Leiva

Representando a unas 10 casas de vinos franceses, todas de renombre y con larga tradición, la empresa ACF Cotès Vins ha asistido por primera vez a la Feria In-

ternacional del Vino del Hotel Nacional de Cuba con el propósito de mostrar el potencial que pueden tener en la Isla los productos de esa procedencia, todavía no bien conocidos por la propia condición de ser Cuba un mercado donde la cultura vitivinícola apenas comienza a fomentarse.

Al respecto, refirió Alain Ferré, director general de esa compañía, que desde sus inicios funciona bajo el formato de empresa familiar, que decidieron en este caso apostar por una línea en la que ven muchísimas posibilidades, la de los vinos rosados, una decisión en la que sin dudas les ayudó la experiencia precedente del holding Top Sport, distribuidor local con el que tienen previsto trabajar en el futuro inmediato en el país y de la mano del que asisten a este evento en específico.

"Hemos traído en particular muestras de vinos de la denominación Valle del Rodhano, que corresponde a una de las regiones vinícolas más famosas de Francia, situada entre la ciudad de Lyon y la de Marsella, al sur".

Por otra parte de la denominación Cotès de Provence, referida a una zona que está pegada a la costa mediterránea, donde se genera un vino rosado de reconocimiento mundial. ACF Cotès Vins trabaja con muchas otras denominaciones y bodegas, pero ahora nos interesa presentar en Cuba



un concepto, y por eso nos enfocamos en la línea de los rosados", abunda el directivo.

Los participantes en la feria conocerán las características distintivas de las marcas Val D'Astier, Vallon Des Glauges y Cevennes Wines, todos vinos de calidad excelente y con una gama de precios muy competitivos, contrariamente al criterio extendido que existe en relación con la oferta de las casas francesas.

"Nuestra idea es contribuir también a que cambie ese criterio de que los vinos franceses son siempre muy caros por su alta categoría.

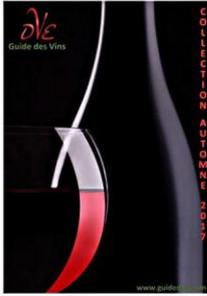
"Contamos con muchísimas alternativas que confirman todo lo contrario y pudieran tener una acogida muy favorable en el mercado cubano, en el que ratificamos que vemos oportunidades muy especiales con los rosados", explicó Jean-Christophe Bos, director de exportaciones de esta empresa gala.

Conocedor desde hace años de Cuba, Bos acotó que están convencidos de que esa línea tiene un gran futuro en el país, y por eso ahondarán en presentar y explicar todas sus ventajas. "Los vinos rosados pueden acompañar tanto una carne asada como un pescado, cuentan con menos grados de alcohol y por eso se usan lo mismo para compartir entre amigos o para una cena o almuerzo de negocios. Pero además, resultan ideales para un clima como el de la Isla, por su propia frescura y porque suelen servirse fríos", añadió.

Su presencia en la Feria Internacional del Vino ayudará sin dudas a ACF Cotès Vins a que pueda comenzar a fijar esos conocimientos, y seguir potenciando el desarrollo de una cultura que empieza a llegar nos más fuerte de la mano del turismo y de una gastronomía en pleno auge.



Vino emblemático de esta empresa, también en la Feria.



Commentaire de dégustation:

Note : **92/100**

Robe grenat, profonde, d'une belle netteté avec quelques notes rubis ; de la densité et un jambage épais. Le nez est d'une grande générosité et suavité, il marie des notes de liqueur de fruits à des parfums de fruits à noyau macérés (cerise, pruneau); viennent ensuite des parfums d'élevage et d'épices relativement marqués. L'aération confirme avec des fragrances de café au lait, de torrification, de moka, de bois de genévrier, de boîte à cigare et même un côté ventrèche fraîche. En bouche, on est sur un exercice de style, et un numéro de funambule très abouti. On est sur un vin extrait avec un élevage marqué et au final on est sur une belle découverte. C'est un vin à fleur de peau qui, bien sûr, à besoin de temps tout en gardant de la finesse et de l'harmonie. L'ensemble laisse un sentiment de volupté même si sur la finale les tanins se rappellent à notre bon souvenir. Un vrai dur qui va vous faire hérissier le poil.

Avis de D.V.E. : **vin imposant, statutaire, qui mérite d'être mis en sommeil pour qu'il se livre sous son meilleur jour.**



Commentaire de dégustation:

Note : **90/100**

Robe encore de fort belle tenue, grenat, d'une bonne intensité, et un jambage assez marqué. Nez généreux où l'on perçoit des notes d'élevage qui se mêlent à des parfums de fruits confiturés voire de fruits à noyau, viennent également des notes balsamiques d'épices et de garrigue, d'olive noire et de réglisse. A l'aération, on décèle des parfums d'élevage: moka, café moulu et torrification rehaussés d'une touche fumée et vanillée. En bouche c'est un vin étonnant et détonnant, c'est à la fois tendre et gourmand tout en affichant l'empreinte de son terroir et une certaine matière. Si ce vin dispose de richesse, il avance à pas de velours. L'attaque est ample, veloutée, enveloppante et presque sensuelle. L'évolution est plus étoffée, il y a de l'opulence avec une matière dense et serrée. L'ensemble est onctueux et juteux avec une puissance bien tempérée même si en finale les tanins ont encore besoin de se fondre. Finale assez longue sur la réglisse, les épices et les notes d'élevage.

Avis de D.V.E. : **cuvée qui a encore de belles années à la fois typée et personnalisée. Loin encore de son apogée.**



Commentaire de dégustation:

Note : **89/100**

Robe grenat qui garde de l'éclat, avec de légères traces d'évolution brunes orangées en bordure de disque, belle présentation. Le nez est très plaisant et typé, il développe des parfums de fruits noirs bien mûrs (cerises, cassis, mûres), de fruits à noyau (prunelle) qui se marient à un registre balsamique et rhodanien du plus bel effet (zan, épices, garrigue, thym et laurier) avec aussi des parfums minéraux. À l'aération on se situe sur des notes d'eucalyptus, de torrification, de café moulu et d'épices douces. En bouche on tient la promesse du nez. C'est un vin à l'attaque enveloppante, veloutée, généreuse et gourmande dans laquelle on retrouve ces parfums de fruits juteux et de réglisse. A l'évolution, c'est un vin solaire avec une chair opulente et une charpente tannique qui est en phase de se fondre. L'ensemble est suave, de qualité et assez harmonieux avec une expression méditerranéenne plaisante sur les fruits, les épices et la réglisse. Finale persistante sur les épices.

Avis de D.V.E. : **on aime son empreinte rhodanienne et sa structure accessible.**

ARNOUX & FILS
84 190 Vacqueyras
Tel 04 90 65 84 18 Fax 04 90 65 80 07



Château Lestours Clocher

*"... La bouche est gourmande,
longue et d'une belle fraîcheur."*



CH. LESTOURS CLOCHER Les Pénitents 2016 ★

2000 | 11 à 15 €

La famille Arnoux reçut en 1717 du seigneur de Lauris une parcelle de vignes. Aujourd'hui, elle exploite 40 ha en vacqueyras, sous la conduite de Jean-François et Marc, tout en menant une activité de négociant dans plusieurs autres AOC rhodaniennes.

Le nez de ce 2016 se montre flatteur, avec des notes de bonbon anglais accompagnées d'arômes floraux et fruités. La bouche est gourmande, longue et d'une belle fraîcheur. Un joli vacqueyras moderne qui évoque à un membre mélomane du jury de dégustation le prélude de la première suite de Bach joué à l'accordéon par Richard Galliano...

2017-2018 : daurade au fenouil

■ Arnoux et Fils Vieux Clocher Classic 2015 (8 à 11 €; 100 000 b.) : vin cité.

📍 SCEA ARNOUX ET FILS, montée Bellevue,
84190 Vacqueyras, tél. 04 90 65 84 18, info@
arnoux-vins.com 📄 t.l.j. 9h30-12h30 14h-19h 📍 🌐

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
Marc et Jean-François ARNOUX Propriétaires Récoltants à Vacqueyras