

CHÂTEAU D'ARCHE

2002



AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com



La dégustation d'un vin aussi prestigieux est toujours une occasion particulière ! Sauternes et ses châteaux font rêver depuis 1855, date à laquelle le Château d'Arche a été classé dans la très prestigieuse liste des Crus Classés. Ce Sauternes offre un nez d'une richesse incomparable d'abricot sec, de miel puis d'épices. La bouche est onctueuse, corsée et épicée, et sa persistance est juste interminable. Voilà 18 ans que ce Sauternes vous attend, pour vous laisser un souvenir impérissable !

TERROIR

La particularité de l'appellation provient du Ciron, un cours d'eau venu des Landes passant au pied des vignes de Sauternes. Lorsqu'il rencontre les courants d'air frais venants de l'Océan Atlantique, il crée des brumes automnales qui déposent des gouttelettes d'humidité sur les grappes, permettant le développement du botrytis cinerea. Ce champignon, qualifié de pourriture noble, se nourrit de l'eau des raisins les asséchant et les concentrant en sucre.

CÉPAGES

Les qualités du semillon font de lui le cépage phare du Sauternais. La finesse de sa peau permet au botrytis de se diffuser dans la baie et une fois vinifié, ses raisins

développent de délicats arômes de miel et d'acacia. L'apport de sauvignon vient ici agrémente l'assemblage par sa fraîcheur naturelle.



90% SEMILLON
10% SAUVIGNON

MILLÉSIME

La chaleur de l'été et la douceur de l'automne ont permis la formation d'un botrytis exceptionnel en 2002. Signe de maturités homogènes et d'une concentration en botrytis optimale, seulement trois tries des raisins ont été nécessaires à l'élaboration de ce millésime contre 5 habituellement dans la région.

UN VIN, UN DOMAINE



En 1855, à l'occasion de l'exposition universelle de Paris, Napoléon demanda un classement des meilleurs châteaux bordelais. Un classement qui classera 2ème Cru le Château d'Arche, situé sur les hauteurs de la commune de Sauternes, un emplacement idéal pour l'élaboration des vins liquoreux. Le domaine a entamé une conversion biologique très contraignante pour l'élaboration de ces vins, dont les vignes sont souvent en proie aux attaques de maladies.



TEMPÉRATURE :
entre 10°C et 12°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
et jusque fin 2025

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Vieil or



Ambré



Roux

INTENSITÉ COLORANTE:

pâle claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète

ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruit secs, agrumes, épices, végétal, bois

ARÔMES :



abricot sec



écorce
d'orange



miel



réglisse



champignon

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux pâteux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooléux

SALÉ :

absent iodé

GAZ CARBONIQUE :

absent perlant pétillant effervescent

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE :

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Foie gras et chutney d'ananas
- Tajine d'agneau à l'orange
- Roquefort
- Bûche de Noël aux amandes

