

Château VALANDRAUD 2016, Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé

75cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion Grand Cru 1er Grand Cru Classé



La note by Christian Walter

97-98/100

En deux décennies, Château Valandraud atteint un niveau exceptionnel au point d'accéder au rang de Premier Grand Cru Classé sans être passé par le stade de grand cru classé, ce qui est rarissime. Chaque millésime est le reflet du travail acharné de toute une équipe qui a œuvré pour vous livrer le meilleur de son savoir-faire. A cet égard Château Valandraud a gagné la reconnaissance de la presse et des amateurs au fil des millésimes. Château Valandraud est régulièrement encensé pour sa complexité, son harmonie, sa profondeur, son intensité, mais aussi son fruité, son velouté, sa fraîcheur et sa délicatesse.

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane et 2*/3 à la Revue du Vin de France. Les notes sont élogieuses, 96+/100 par le guide Parker et 98+/100 par Jeb Dunnuck. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

VALANDRAUD (Saint-Emilion)

Fruit du travail considérable d'un couple passionné par le vin, Jean-Luc Thunevin et Murielle Andraud, Château Valandraud est né en 1991 sur une parcelle de 0.6 ha achetée avec toutes les économies du couple. La situation géographique de cette parcelle, dans le vallon de Fongaban, près de Pavie Macquin et La Clotte, est à l'origine du nom "Valandraud" : Val (pour vallon) + Andraud (nom de famille de Murielle qui apparaît sur les registres de Saint Emilion dès 1459).

Les 8.88 ha du domaine sont désormais entièrement situés sur le plateau argilo-calcaire de Saint Etienne de Lisse, avec un encépagement éclectique : Merlot 65 %, Cabernet Franc 25 %, Cabernet Sauvignon 5%, Malbec 4%, Carmenère 1%. Les vendanges, sont réalisées à maturité optimum. La maturation des baies de raisin est surveillée de près pour être ramassées à leur pic de maturité. Les vendanges sont manuelles avec tri des baies par les vendangeurs, les raisins sont collectés en cagettes et acheminés au chai de vinification pour être de nouveau triés par tri densimétrique avant de d'entreprendre le long parcours de la vinification. Vinification en cuves inox, bois et béton thermo régulées, pigeage manuel, remontages, macération d'environ trois semaines. Fermentation malolactique en barrique. Elevage: 18 à 30 mois en barriques 100 % neuves.

L'assemblage varie selon le millésime, au terme d'un rigoureux travail de sélection des lots par notre

équipe technique, processus accompagné de nombreuses séances de dégustation pilotées par Jean-Philippe Fort et Michel Rolland.

Le vin

Tanin de cachemire porté par une structure très fournie qui se déploie du toucher de bouche jusqu'à sa finale. Grain remarquablement fin, il rattrape les ténors de l'appellation. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 18,5/20)

The 2016 Chateau Valandraud is a blend of 10% Cabernet Franc and 90% Merlot picked between 5 October to 15 October for the last Cabernet Franc, delivering 14.5% alcohol, less than in 2015. It has a very mineral-driven bouquet thanks to the limestone soils (please refer to the January 2017 issue of Wine Advocate where I examine the terroir of Valandraud). The palate is succulent on the entry with fine tannin, crisp and focused with superb definition, a little more finesse than the 2015 last year with a slightly confit-like finish that grips the mouth. It will require five or six years to really mellow and shave off those edges, but this will be a seductive 2016 from Jean-Luc Thunevin. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96+/100)

Including 15% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon, the Merlot-dominated 2016 Château Valandraud is a brilliant example of this cuvée that should match or exceed the incredible 2015 at maturity. Brought up all in new oak, its deep purple color is followed by a powerful bouquet of crème de cassis, graphite, smoked earth, and hints of earth. Possessing full-bodied richness, thrilling purity of fruit, ripe tannins, and just about perfect balance, it's another tour de force from the incredibly talented Jean-Luc Thunevin. It's slightly more elegant than the L'Interdit de Valandraud cuvée and will benefit from short-term cellaring and cruise for two decades or more. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 98+/100)

La presse spécialisée en parle

Créé ex-nihilo dans le vallon de Fongaban, par Murielle Andraud et Jean-Luc Thunevin, Valandraud est passé de 60 ares de vignes en 1991 à plus d'une vingtaine d'hectares aujourd'hui. Il n'est plus une micro-cuvée, baptisée vin de garage, mais bien l'un des crus les plus harmonieux de Saint-Émilion. Il se situe dans l'est de l'appellation, à Saint-Étienne-de-Lisse. Pour la première fois dans leur histoire, les meilleurs coteaux argilo-calcaires proches de Castillon révèlent tout leur potentiel. En deux décennies et demi, Valandraud atteint un niveau exceptionnel tant au niveau de la texture que de la structure. Sa promotion, au point d'accéder au rang de Premier Grand Cru Classé sans être passé par le stade de grand cru classé, ce qui est rarissime, a fait l'unanimité sur place et dans le monde. Tous reconnaissent que c'est une récompense amplement méritée pour ce couple modèle, très décisif dans le renouveau de la viticulture de tout le Bordelais. Ce domaine s'impose grâce à des vins d'une rare ampleur de constitution, hédonistes mais toujours harmonieux, complexes et surprenants de fraîcheur, conservant un fruit abondant. Ils possèdent certainement l'une des plus belles textures satinées de la rive droite, grâce à un élevage haute couture. Le second vin, Virginie-de-Valandraud, dont le prix tourne à une quarantaine d'euros, se montre plus immédiat et constitue un bon rapport qualité-prix. (Bettane & Desseauve producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Consécration suprême en 2012 pour Murielle Andraud, la vigneronne, et Jean-Luc Thunevin, le négociant : Valandraud, leur création, le chef de file du mouvement des vins de garage, cru aussi encensé que honni depuis sa création au début des années 1990, accède au rang tant convoité de premier grand cru classé. Une formidable "success story", comme seul l'ascenseur social de la rive droite en offre à Bordeaux. Bâti à partir de 0,6 hectare dans le vallon de Fongaban, le domaine couvre aujourd'hui 10 hectares, sur la commune de Saint-Étienne-de-Lisse. Valandraud n'aurait pu s'imposer parmi les plus chers et les plus recherchés des saint-émilion sans le sens aigu du commerce de son propriétaire. Mais c'est le contenu de Valandraud qui fait surtout courir les amateurs. Un étonnant vin assemblé par Michel Rolland, méticuleusement sélectionné à partir de merlot très sucré, velouté, exotique (100 % fût neuf), sensuel à sa naissance, et qui évolue avec suavité sur d'intenses notes de moka. Le vignoble est l'un des

mieux tenus du Libournais. Certaines parcelles spécifiques et les vignes plus jeunes produisent Virginie de Valandraud depuis 1997, vendu à un prix raisonnable.

Les vins : alors que certains suiveurs persistent dans le style qui était celui des années 1990, Valandraud semble avoir accompli sa mue et s'exprime aujourd'hui dans un registre supérieurement intense, haute couture, mais au final d'un profond classicisme. Cela témoigne, si l'on en doutait, de l'intelligence de Jean-Luc Thunevin. Encore plus panthère noire que le 2015, Valandraud 2016 est dirigé par une colonne acide étonnante, qui prend la bouche d'emblée et ne l'abandonne que bien plus tard... Extrêmement dense, le corps suit cette dynamique, tout en muscle longiligne garni d'un grain remarquablement fin. L'élevage du 2015 définit une personnalité aromatique distinguée, séductrice, cosmopolite, avec beaucoup d'épices, de fruits noirs et de graphite. Le volume en bouche est impressionnant ; la chair satinée, sphérique mais musculeuse, possède une armature tannique très sérieuse, garante d'une longue évolution. À la fois gras et frais, très expressif, le blanc 2018 (sémillon, sauvignon blanc et sauvignon gris) offre un plaisir évident. (RVF, très grands domaines dotés de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96+/100
- **note RVF** : 18,5/20
- **note Jeb Dunnuck** : 98+/100
- **Cépage** : 90% merlot, 7% cabernet franc, 3% cebernet sauvignon
- **Classification** : 1er Grand Cru Classé
- **Terroir** : Les 8.88 ha du domaine sont désormais entièrement situés sur le plateau argilo-calcaire de Saint Etienne de Lisse
- **Viticulture** : Vendanges manuelles avec tri des raisins par les vendangeurs, puis tri densimétrique des baies au chai sur Tribaie®
- **Elevage** : Vinification en cuves inox, bois et béton thermo régulées, pigeage manuel, remontages, macération d'environ trois semaines. Fermentation malolactique en barrique. Elevage: 18 à 30 mois en barriques 100 % neuves.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2050
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse