

VALANDRAUD, Saint-Emilion 1er grand cru classé - 2020

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



La note by Christian Walter **97-99/100**

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.

Comprenant 15 % de cabernet franc et 5 % de cabernet sauvignon, le Château Valandraud 2016, dominé par le merlot, est un brillant exemple de cette cuvée qui devrait égaler ou dépasser l'incroyable 2015 à maturité. Élevé tout en chêne neuf, sa couleur pourpre profonde est suivie d'un bouquet puissant de crème de cassis, de graphite, de terre fumée et de notes de terre. Possédant une richesse corsée, une pureté de fruit palpitante, des tanins mûrs et un équilibre presque parfait, c'est un autre tour de force de l'incroyablement talentueux Jean-Luc Thunevin. Il est légèrement plus élégant que la cuvée L'Interdit de Valandraud et bénéficiera d'une courte garde et d'une croisière pendant deux décennies ou plus. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 98+/100)

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 97/100)

Le vigneron Jean-Luc Thunevin a frappé un coup de circuit dans le millésime, et son Château Valandraud 2020 est incontestablement à la hauteur de la crème de la crème. Élaboré dans un style mûr, sexy et cossu, il offre une quantité incroyable d'arômes et de saveurs de fruits noirs mûrs, de chocolat, de vanille, d'expresso et d'herbes feuillues. Cela donne un Saint-Émilion corsé et puissant qui reste léger et gracieux en bouche, avec une acidité modérée, des tanins mûrs et une très, très bonne finale. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 97-99/100)

Winemaker Jean-Luc Thunevin has hit a home run in the vintage, and his 2020 Château Valandraud is unquestionably up with the crème de la crème out there. Made in a ripe, sexy, plush style, it brings an incredible amount of ripe black fruit, chocolate, vanilla, espresso, and leafy herb-like aromas and flavors. This carries to a full-bodied, powerful Saint-Emilion that somehow stays weightless and graceful on the palate, with moderate acidity, ripe tannins, and a great, great finish. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 97-99/100)

De couleur pourpre-noire opaque, le Valandraud 2020 éclate de parfums de prunes noires écrasées, de mûres de Boysen et de confitures de mûres, suivis de notes de terre poussiéreuse, de garrigue et d'essence de girofle. La bouche mi-corsée à corsée livre beaucoup de fruits noirs énergiques et croquants avec une colonne vertébrale vive et des tanins joliment mûrs et arrondis, pour finir longuement et parfumée. (Guide Parker, millésime 2020, noté 95-97/100)

Opaque purple-black colored, the 2020 Valandraud bursts with scents of crushed black plums, boysenberries and blackberry preserves, followed by hints of dusty soil, garrigue and clove oil. The medium to full-bodied palate delivers a lot of energetic, crunchy black fruits with a lively backbone and beautifully ripe, rounded tannins, finishing long and fragrant. (Guide Parker, millésime 2020, noté 95-97/100)

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 le sud 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 simpose 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 de 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 affichée sur vignette** : 97-99/100 note Jeb Dunnuck
- **note guide Parker** : 95-97/100
- **note Bettane** : 97/100
- **note Jeb Dunnuck** : 97-99/100
- **Cépage** : 90% merlot, 7% cabernet franc, 3% cabernet 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** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2027 et 2050

● **Alcool** : 14,5% vol.

● **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse