

CHATEAU PUYGUERAUD 2004

BORDEAUX COTES DE FRANCS

L'appellation Côtes de Francs, qui doit pourtant son nom à un illustre passé, n'est pas le plus connu du Bordelais. 1983 et l'arrivée des Thienpont, qui gèrent le célèbre « Vieux Château Certan » à Pomerol, marque le début d'une révolution et d'une revalorisation de cette appellation. Grâce à la qualité et à la régularité, ils font partie des meilleurs crus de ces « petites » appellations.

GaultMillau – Guide des vins 2009

16/20

Les Thienpont (Vieux château Certan à Pomerol), propriétaires du domaine depuis 1946, ont fait renaître l'appellation Côtes de Francs avec ce cru en 1983. Nicolas Thienpont, qui dirige de main de maître, produit un vin corsé, généreux, au boisé toujours bien contrôlé, conçu pour la longue garde. La propriété est très régulière et les derniers millésimes sont tous de haut niveau. Le cru peut rivaliser sans crainte avec de nombreux St Emilion de bon rang.

Revue des vins de France (Guide des meilleurs vins de France 2009)

14/20

Acheté en 1946 par George Thienpont, le père de Nicolas, le château Puygueraud avait alors un vignoble en mauvais état. Remise à niveau au fil des années par la restructuration des sols, notamment par la polyculture et l'élevage, la propriété n'a accueilli des vignes qu'à partir des années 1970. La situation en haut de l'appellation, sur des sols très argileux confère à ce vin puissance et structure. En 2000, Nicolas Thienpont a acheté les 4,5 hectares du château La Prade. La moitié de ces parcelles sont situées sur un plateau calcaire avec de belles argiles, l'autre moitié en coteaux orientés sud.

Ce vin impressionne par sa densité et sa structure. Ce millésime apporte aux atouts classiques du cru un raffinement de texture remarquable.

Guide Bettane et Desseauve 2009

15.5/20

From one of the reference point estates for the cooler climate Côtes de Francs appellation, the 2004 Puygueraud possesses a deep ruby/purple hue, a sweet perfume of black currants, licorice and underbrush, medium body and a soft style. It is ideal for drinking over the next 7-8 years.

Robert Parker, The Wine Advocate (June 07)

87/100

Joli nez de violette, bouche tannique mais bien enrobée, puissant, tanins vigoureux se resserrant en finale. Belle trame solide, un peu moins austère que d'habitude.

Jacques Dupont, Le Point (9 juin 05)

16/20

Robe pourpre assez jeune. Nez bien dessiné. Bouche suave très aimable, belle longueur. La bouteille de restauration par excellence.

Gault Millau Spécial Bordeaux Primeurs 2005

Almost predictable good quality. Dark fruit on the nose with a note of leafy cassis. Layered fruit on the palate, tannins, ripe, firm.

Decanter (June 05)

★★★★