



**Maandag 19 september 2011**  
**Maison Arnoux et Fils**

Vieux Clocher  
Vacqueyras Classic 2009  
€ 10,90

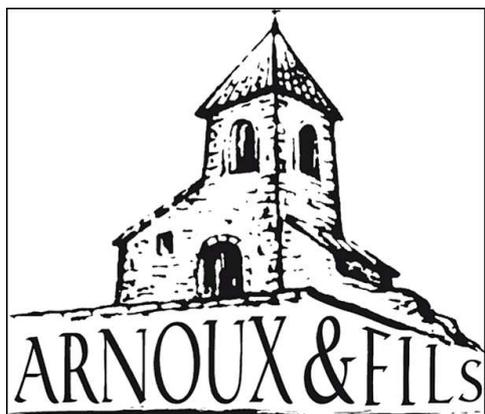
Jean Marie Arnoux  
Vacqueyras 2009  
€ 12,75

Vieux Clocher "Nobles Terrasses"  
Gigondas 2007  
€ 14,10

Seigneur Lauris  
Vacqueyras 2005  
€ 17,30

Seigneur Lauris  
Gigondas 2007  
€ 20,00

1717  
Vacqueyras 2008  
€ 40,00



## Notre Histoire :

### La culture de la vigne, depuis 1717 :

En 1717, le Comte François de Castellanne, de Lauris, de Vassadel, de Gérard, Chevalier marquis d'Ampuis, de Lagneroux, seigneur foncier direct et universel des lieux de Vacqueyras et de ses terroirs, fit don d'une parcelle de vigne à un ancêtre de la famille Arnoux : Pierre Bovis. Depuis ce jour, la tradition de la vigne et du vin s'est perpétuée dans notre famille. Aujourd'hui, le vignoble de la famille Arnoux s'étend sur 40 hectares.

### 1936, un nouvel essor :

Nous avons vinifié jusqu'en 1936, les vins en provenance uniquement de notre vignoble s'étendant sur 24 hectares. Mais à partir de cette date, face à une demande de plus en plus importante, et devant la renommée grandissante de nos vins, nous avons dû acheter de la vendange en plus de notre production. Cela nous a permis de pouvoir satisfaire notre clientèle qui recherchait une gamme complète des vins de la Vallée du Rhône.

C'est Aimé Arnoux qui impulsa ce nouvel élan. Depuis lors, la Maison a été dirigée successivement par ses deux fils : Jean-Marie et Régis. Aujourd'hui, la dynastie se perpétue, avec à la tête, Marc et Jean-François, fils de Jean-Marie, tous deux héritiers du savoir-faire familial.





## Notre Terroir:

Situé au pied des majestueuses Dentelles de Montmirail, le pittoresque village de Vacqueyras est un terroir de prédilection où s'expriment harmonieusement les cépages méridionaux grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, grenache blanc, clairette et dont les vins ont été élevés au rang prestigieux de Cru des Côtes du Rhône, grâce à une démarche qualitative impulsée depuis la création du vignoble au XV<sup>e</sup> siècle.

Aujourd'hui, le respect des règles strictes de production se perpétue :

- Un sol pauvre argilo-calcaire mêlé de galets roulés.
- Un encépagement de qualité : grenache, syrah, mourvèdre, grenache blanc, clairette, bourboulenc.
- Un climat méditerranéen propice à une maturité optimale des raisins.
- De petits rendements (35 hl/hectare) qui permettent d'élaborer des vins d'une très grande concentration, aromatiques et puissants.

C'est au coeur de ce terroir exceptionnel que nous sommes installés depuis 1717. Depuis près de trois siècles, dans nos caves creusées au pied des remparts, nous élaborons et élevons des vins dans le plus grand respect des traditions ancestrales.

## Notre Vignoble:

La propriété familiale de 40 hectares s'étend sur le plateau des Garrigues ... Plateau situé à l'ouest de l'appellation, issu d'une fracture géologique, il s'étend jusqu'à Chateauneuf du Pape ... Essentiellement constitué par des sols argilo - calcaires rouges à galets roulés ... Sa grande particularité réside dans ses galets roulés, qui restituent la nuit, la chaleur emmagasinée le jour, permettant ainsi aux raisins une maturation optimum ... Ces sols sont propices à de faibles rendements en raisins très concentrés en tannins et arômes ...

## Notre Savoir-Faire:

Nous vinifions nos vins, dans le plus grand respect des traditions ancestrales, afin de pouvoir vous restituer des Crus authentiques à la typicité affirmée et représentatifs de leurs terroirs. Ainsi, qu'elles soient issues de notre propriété familiale, ou de nos approvisionnements de raisins, l'ensemble de nos cuvées émane de faibles rendements et d'une sélection scrupuleuse de la vendange.

Dès lors, sur nos Crus qu'ils soient prestigieux (Chateauneuf du Pape, Gigondas, Vacqueyras, Beaumes de Venise...) ou plus simplement génériques (Côtes du Rhône Village...), nous nous attachons à apporter le plus grand soin, lors des vinifications foulage, égrappage, macération pré-fermentaires, thermorégulation, remontage, pressurage pneumatique), afin d'extraire et d'optimiser toute la concentration de nos vendanges.

C'est pourquoi nos vins sont caractérisés par des robes profondes, d'où sont issues des effluves aromatiques puissantes, que l'on retrouve en bouche sur des décors amples et généreux, mais toujours harmonieux. En conséquence, l'amour que nous leur apportons pendant leur élevage (foudres de Chêne ou barriques neuves) est toujours dicté par le respect de l'équilibre, afin d'éviter de masquer leur typicité.

### **Notre Philosophie:**

Depuis 1717, la culture de la vigne se perpétue dans notre famille, cette tradition, cet héritage sont devenus une passion. Aujourd'hui encore, nous vinifions nos Crus dans le plus grand respect des traditions ancestrales, pour pouvoir vous offrir et vous restituer l'ensemble des saveurs authentiques de notre terroir.



## VACQUEYRAS ROUGE.. *Classic*

*Depuis le XIVe siècle, blotti au pied des Dentelles de Montmirail, ce terroir de garrigues inondé de soleil et balayé par le mistral, offre des raisins riches d'une très grande concentration. Ces vins fruités et puissants, sont une symphonie de saveurs et d'arômes, élevés depuis 1990 au rang prestigieux de Cru des Côtes du Rhône.*

### CARACTERISTIQUES :

Issu de vignes établies sur un plateau caillouteux, le Vacqueyras Vieux Clocher rouge Classic, se distingue par sa puissance, sa virilité et la finesse de ses arômes. Dès sa première année, il vous émerveillera par sa fastueuse robe pourpre aux reflets violacés, d'où s'exhalent de puissantes effluves fruitées agrémentées de quelques nuances d'épices. On retrouve toute l'intensité du nez en bouche dans un décor structuré par de beaux tannins pleins de virilité, enrobés par une belle ampleur. Sa finale de belle longueur s'épanouit sur quelques notes de poivre, qui marquent sa typicité.

Millésime 2008 :

Guide Gilbert & Gaillard : 89/100

Médaille d'Or Vinsobres 2010

### FICHE TECHNIQUE :

70 % Grenache, 25 % Syrah, 5 % Mourvèdre

**Sol** argilo-calcaire à galets roulés.

**Rendement** : 32 hl/ ha

**Vinification** traditionnelle et cuvaison 10 jours, élevage avec court passage en foudres de chêne (6 mois)

**Alliances Mets et Vins** : volailles, daubes et viandes rouges grillées, fromages

**Degré** : 14°

**Potentiel de garde** : Peut vieillir 5 à 10 ans

**Service** à consommer à une température de 18° à 20°C



## **VACQUEYRAS.. Jean-Marie Arnoux**

*Depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, blotti au pied des Dentelles de Montmirail, ce terroir de garrigues inondé de soleil et balayé par le mistral, offre des raisins riches d'une très grande concentration. Ces vins fruités et puissants, sont une symphonie de saveurs et d'arômes, élevés depuis 1990 au rang prestigieux de Cru des Côtes du Rhône.*

### **CARACTERISTIQUES :**

Une robe pourpre, profonde et éclatante offre un puissant bouquet de fruits rouges, agrémenté de délicates notes épicées. On retrouve une bouche pleine d'un volume d'une immense ampleur, structurée par d'élégants tannins soyeux mais bien présents.

Millésime 2007 :  
Robert Parker : 93/100

### **FICHE TECHNIQUE :**

65% Grenache, 30% Syrah, 5% Mourvèdre

**Sol** argilo-calcaire, galets roulés.

**Rendement** : 28 hl/ha - 50% vieilles vignes

**Vinification** traditionnelle avec éraflage partiel et cuvaison de 15 jours ; mise en bouteille sans collage, ni filtration

**Elevage** : 6 à 12 mois en foudres de Chêne

**Degré** : 14°

**Alliances Mets et Vins** : côte de bœuf grillée, rumsteck poêlé au poivre, daube provençale

**Service** : à consommer à une température de 18° à 20°C

**Peut vieillir** 10 à 15 ans



## **GIGONDAS..Nobles Terrasses**

*Blotti à l'ombre des Dentelles de Montmirail, ce célèbre terroir constitué de coteaux et vallonnements offre des vins riches, corsés et puissants. Ils demandent de la patience aux dégustateurs pour apprécier la complexité de leurs bouquets. Les vins de Gigondas ont été consacrés en 1971, Cru des Côtes du Rhône.*

### **CARACTERISTIQUES :**

Le Gigondas Vieux Clocher est issu de vignes en coteaux qui bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel. Sa robe pourpre profond, offre un nez de fruits noirs compotés, qui peut paraître fermé dans sa jeunesse, mais qui après quelques années de garde, aura acquis toute sa complexité, avec ses notes de sous-bois et d'épices... On retrouve, en bouche dans un décor dense et généreux, toute l'intensité du nez, sur des tannins virils, élégants et racés, développant un bouquet incomparable, qui se bonifiera au fil du temps pour devenir cet élixir si recherché ....

Millésime 2006 :  
Guide Gilbert & Gaillard : 84/100

### **FICHE TECHNIQUE :**

65 % Grenache, 20 % Syrah, 15 % Mourvèdre

**Sol** : argile rouge caillouteux

**Rendement** : 28 hl/ ha

**Vinification** traditionnelle avec éraflage partiel et cuvaison longue de 18 jours

**Eleveage** : 6 à 12 mois en foudres de Chêne

**Degré** : 14°

**Alliances Mets et Vins** : gibiers, viandes rouges en sauces, et fromages

**Service** : à consommer à une température de 20°C

**Peut vieillir** 10 à 15 ans



## VACQUEYRAS ROUGE

*Depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, blotti au pied des Dentelles de Montmirail, ce terroir de garrigues inondé de soleil et balayé par le mistral, offre des raisins riches d'une très grande concentration. Ces vins fruités et puissants sont une symphonie de saveurs et d'arômes, élevés depuis 1990 au rang prestigieux de Cru des Côtes du Rhône.*

### CARACTERISTIQUES :

Le Vacqueyras Seigneur de Lauris est issu de vieilles vignes en coteaux, qui par leur enracinement très profond et leur faible rendement ( 20/22 hl/ha ), offrent des raisins d'une exceptionnelle concentration en polyphénols. Sa vinification fait l'objet d'une sélection minutieuse et de soins particuliers. C'est seulement après un long vieillissement en foudres de Chêne, puis ensuite en bouteilles dans notre galerie de vieillissement, que vous pourrez apprécier toute sa complexité. D'un grenat profond et intense, il vous envoûtera par la puissance de son bouquet de fruits évolués et ses notes d'épices, de torréfaction et de sous-bois suivant les millésimes. En bouche, corsé et capiteux, la longueur de sa persistance aromatique et son moelleux vous séduiront.

Un très grand vin... A boire dès à présent ou à oublier dans sa cave, afin de restituer toute la richesse de son potentiel.

Millésime 2005 :  
Robert Parker : 90/100

### FICHE TECHNIQUE :

70 % Grenache, 30 % Syrah

**Sol** argilo-calcaire à galets roulés

**Rendement** : 20/22 hl/ha - vieilles vignes de plus de 50 ans d'âge

**Vinification** traditionnelle avec égrappage partiel (30%) et cuvaison de 15 jours, élevage de 18 à 24 mois en foudres de chêne pour les 2/3 et pour 1/3 en fut de chêne ( second vin ) pendant 6 à 12 mois, vieillissement 12 à 18 mois dans notre galerie souterraine

**Degré** : 14°C

**Alliances Mets et Vins** : noisettes de chevreuil, civets de lièvre, fromages de chèvre, côte de bœuf au poivre

**Service** : à consommer chambré à une température de 22°C

**Peut vieillir** 10 à 15 ans



## GIGONDAS

*Blotti à l'ombre des Dentelles de Montmirail, ce célèbre terroir constitué de coteaux et vallonnements offre des vins riches, corsés et puissants. Ils demandent de la patience aux dégustateurs pour apprécier la complexité de leurs bouquets. Les vins de Gigondas ont été consacrés en 1971, Cru des Côtes du Rhône.*

### CARACTERISTIQUES :

Les vieilles vignes de cet assemblage s'offrent dans une belle robe pourpre profond, développant un nez puissant de fruits rouges avec quelques notes de fruits confiturés, dans un décor généreux et soutenu par une belle complexité d'épices. La bouche puissante est riche, avec des tannins élégants et racés, s'épanouissant sur une finale où se révèlent de délicats arômes empyromatiques et boisés...

Millésime 2007 :  
Guide Gilbert & Gaillard : 90/100

Robert Parker : 92/100

### FICHE TECHNIQUE :

60% Grenache, 40% Syrah

**Sol** : argile rouge caillouteux

**Rendement** : 25 hl/ha - vieilles vignes de plus de 50 ans d'âge

Vinification traditionnelle avec éraflage partiel et cuvaison de 18 jours

**Eleveage** de 12 à 18 mois pour 2/3 en foudres de chêne et pour 1/3 en fûts de chêne (second vin)

**Degré** : 14,5°C

**Alliances Mets et Vins** : gibiers, viandes rouges en sauces, et fromages

**Service** : à consommer chambré à une température de 22°C

**Peut vieillir** 10 à 15 ans



## **Vacqueyras rouge.1717**

*Depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, blotti au pied des Dentelles de Montmirail, ce terroir de garrigues inondé de soleil et balayé par le mistral, offre des raisins riches d'une très grande concentration. Ces vins fruités et puissants sont une symphonie de saveurs et d'arômes, élevés depuis 1990 au rang prestigieux de Cru des Côtes du Rhône.*

### **CARACTERISTIQUES :**

Plus qu'une date, cette cuvée rend hommage au début de l'histoire vigneronne de notre famille. Issu d'une sélection parcellaire des plus vieilles vignes de notre propriété familiale, il s'offre dans une robe d'un grenat intense, profonde et attirante. Il s'en s'exhale un puissant bouquet où les notes de vanilles s'entremêlent à celles de fruits rouges, de fraises écrasées, de cerises, le tout dans un décor tendrement épicé. On retrouve en bouche toute la complexité du nez, sur une belle texture, enrobée par de jolis tannins, bien présents mais d'un grain très soyeux, s'acheminant vers une finale fondue, où tout l'équilibre du bois se marie amoureusement avec ses parfums fruités... Un hymne au plaisir des sens...

Millésime 2007 :  
Robert Parker : 94/100

### **FICHE TECHNIQUE :**

70% Grenache, 30% Syrah

**Sol** argilo-calcaire, galets roulés

**Rendement** : 15 à 18 hl/ha - vieilles vignes de plus de 50 ans d'âge

**Vinification** traditionnelle sans égrappage, cuvaison de 28 jours.

**Elevage** en barriques bourguignonnes de chêne neuf pendant 20 à 30 mois et mise en bouteille sans collage, ni filtration

**Degré** : 15°C

**Alliances Mets et Vins** : marcassin grillé, civet de sanglier, civet de lièvre, côte de bœuf au poivre

**Service** : à consommer chambré à une température de 22°C

**Peut vieillir** 5 à 15 ans