



Château Canon La Gaffelière 1996

Revue de presse
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

ALLES ÜBER WEIN 2 - 3.1997.jpg

Château Canon- La-Gaffelière ★★★★★

Tiefe, nahezu perfekte Farbe, schöner Glanz. Feine vegetale Würze, am Gaumen weich und geschmeidig. Sympathische Süße, sehr eleganter Wein in diesem Stadium. Sehr ausgeglichene Tannine. Kein Kraftlackel, sondern einfach ein feiner Wein.

FALSTAFF - 3-1997.jpg

Château Canon La Gaffelière



■ Disposant d'une robe très sombre et d'un nez encore fermé, le vin fait preuve de puissance. Après une belle attaque, il se développe, très ample, richement boisé, tannique même, mais bien fruité et long, sur des notes de café et d'épices. Il faut l'attendre au moins sept à huit ans.

LA LETTRE DE L'AMATEUR n°5 - SEPTEMBRE 1999.jpg

Chateau Canon-la-Gaffeliere Saint-Emilion Grand Cru

Менее чем за шесть лет Стефан фон Нейнберг вернул этому великолепному замку тот статус, который Canon-la-Gaffeliere имел в 1950-е годы. Для этого но-

Merlo – 55%, каберне-фран – 40%, каберне-совиньон – 5%.

В среднем производится 65 000 бутылок в год.

Saint-Emilion Grand Cru 2000	9
Saint-Emilion Grand Cru 1999	8
Saint-Emilion Grand Cru 1998	8
Saint-Emilion Grand Cru 1997	8,5
Saint-Emilion Grand Cru 1996	8,5
Saint-Emilion n Grand Cru 1995	8,5
Saint-Emilion Grand Cru 1994	8,5
Saint-Emilion Grand Cru 1993	8
Saint-Emilion Grand Cru 1990	8,5
Saint-Emilion Grand Cru 1988	8

1-5, 36-38
13, 15, 19
4, 10, 16

вому владельцу понадобилось привлечь весь арсенал современной энологии и значительные финансовые ресурсы. Мало какой виноградник в Бордо подвергается столь тщательному и столь же бескомпромиссному уходу. Жертва объема, приносимая ради качества продукта, объясняет ту вкусовую и ароматическую концентрацию вина, которую все отмечают как неоспоримое достоинство Canon-la-Gaffeliere. Теплая почва подножия холмов идеально подходит для сорта каберне-фран, который придает вину тонкость танинной структуры. Во многих случаях это вино уже превазило уровень первых Cru Classe Сент-Эмильона. Руководящий винификацией последних миллезимов энолог Стефан Деренонкур сейчас экспериментирует с выдержкой вина в дубовых бочках на осадке, что должно сделать вкус вина еще более полным.

Вина: все урожай после 1988-го имеют высшее качество.

MAESTRO DEGUSTATOR - NOV. 2003.jpg



Château Canon La Gaffelière 1996 Grand cru classé

La robe atteint une couleur pourpre profond. Le nez franc et précis offre un fruit remarquable et des nuances épicées. Il s'agit d'un vin solide, massif, parfaitement constitué, équilibré, et qu'il faudra attendre quelques années avant de l'apprécier pleinement.

RVF n°434 - SEPTEMBRE 1999.jpg

Canon La Gaffelière. Stephan von Neipperg's *élevage* is quite different from that of most of his neighbors. He racks his wine after the malolactic fermentation to eliminate the gross lees, then essentially leaves the wine in barrel on the fine lees for a full year without another racking. When he feels the wine is becoming too reduced, he introduces a bit of oxygen through a tube. The wine is not assembled until the second racking. Von Neipperg explained the problem of the August '96 rain on the right bank as follows: The precipitation resulted in the beginning of rot, which occurred inside the grapes and was nearly invisible to the eye. The dry, windy weather of early September almost miraculously prevented the problem from becoming worse, he pointed out, "but we never lost that slight mushroom quality, and the grapes remained rather fragile." The quality of the wine depended to a great degree on the timing of the harvest, as the desire to wait for more thorough ripeness had to be tempered by concern that further rains would completely compromise the fruit.

1996 Clos de L'Oratoire: Black-ruby to the rim. Bright aromas of dark berries, violets, and fresh blood. Fresh and oaky in the mouth; in a dryer style. Seems a bit stunted and tough at the core. But has very good texture and backbone. Finishes with substantial dusty tannins. **84-87.**

1996 Canon la Gaffelière: Violet-ruby to the rim. Inky aromas of dark berries, bitter chocolate and mint; rather California-like. Sweet and velvety in the mouth; in contrast to the above, this is lush and silky, and more expressive. Finishes long and sweet, with substantial tannins. All of the merlot went through its malo in *barriques*; von Neipperg did just one-third the *remontage* in '96 to preserve the wine's freshness. **88-91.**

1995 Clos de l'Oratoire: Very good dark ruby-red. Sweet oak and black raspberry on the nose. Lush black fruit, toffee and smoke flavor in the mouth, plus a floral nuance. Fairly large-scaled and mouthfilling. Finishes with substantial, tongue-coating tannins. **87-89.**

1995 Canon La Gaffelière: Very good deep ruby. Perfumed nose combines cassis, raspberry, black cherry and complicated oak tones. Velvety and full in the middle palate; sweet and dense, with terrific depth of flavor. This has palate-staining length, but the tannins, which kick in rather late, are strong. This wine's ultimate score will depend on how well the pre-bottling fining goes. **90-92.**

STEPHEN TANZER'S INTERNATIONAL WINE CELLAR n°72 - MAY-JUNE 1997.jpg

1996	CANON LA GAFFELIERE	ST. EMILION	(90-92)
<p>The enviable performance of proprietor Stephan de Neipperg over the last decade should make him a candidate for one of my wine personalities of the year. The 1996 Canon-La-Gaffelière is less exuberant and flattering to taste than such vintages as 1989, 1990, and 1995. Perhaps because of that, it will appeal more to traditionalists who often find Neipperg's wines too flamboyant. The 1996's opaque black-purple color suggests extraordinary concentration. The wine offers beautifully integrated sweet, toasty oak, a sweet, smoky, olive,</p>		<p>blackcurrant, licorice, and mineral-scented nose, medium to full body, admirable integration of tannin, acidity, and alcohol, and a seamless, long, concentrated finish with the vintage's noteworthy tannin well-displayed. It will require 3-5 years of cellaring, and should easily keep through the first decade of the next century. I tasted this wine on four separate occasions during my trip to Bordeaux, rating it exactly the same on each occasion, with consistently laudatory comments.</p>	

TWA ANG. 2 - n°110 - 25.04.1997.jpg

1997	CANON-LA GAFFELIERE	SAINT-EMILION	(89-92)
1996	CANON-LA GAFFELIERE	SAINT-EMILION	90
<p>1996: voici l'un des crus de Saint-Emilion les plus expressifs et les plus impressionnants de structure. Tout en lui depuis sa robe d'un pourpre soutenu jusqu'à son caractère charnu, puissant et de bonne mâche, en passant par ses arômes explosifs de pain grillé, de fruits noirs confiturés, de chocolat, de café torréfié et de fumé atteste sa très grande richesse en extrait. Doté de tannins souples pour le millésime, il déploie par paliers une finale généreuse et multidimensionnelle. Il devrait évoluer de belle manière ces 10 prochaines années et se maintenir 15 à 20 ans. A.M. 2007-2020.</p>		<p>1997: le sensationnel 1997 se distingue par sa robe d'un pourpre-noir opaque et par son nez exotique de cappuccino et de fruits noirs nuancés de réglisse et de chêne neuf et grillé. La bouche, opulente, sensuelle et très corsée, révèle un fruité fabuleusement pur, étayé par une heureuse acidité et par un gras des plus séduisants. Ce vin massif et savoureux sera accessible dès sa jeunesse, tout en étant capable d'une garde de 15 ans ou plus. Quel réussite sensationnelle pour le millésime! A.M. 2001-2014.</p>	

TWA n°122 - 23.04.1999.jpg

Canon-la-Gaffelière, StEm-GCC Herrliche, fast jugendliche Schokonase; verführerischer Fruchtcharme, wunderschön balanciert, fast noch jung, klar, saftig, ausgezeichnet. 17,1

VINARIA Nr. 2-2006.jpg

1996 Canon-la-Gaffelière: Extrem tiefe Farbe. In der Nase reifes, sanft marmeladiges Bouquet, sehr intensiv, komplex und weit ausladend. Kräftiger Gaumen, mit strengem Tannin-Säure-Gerüst, konzentriert, Havannanoten, die Terroir anzeigen. Nicht primär auf Finessen ausgelegt, dafür aber mit einer unbändigen Kraft ausgestattet. 18/20 2004 – 2020

WEINWISSER - Nr. 4-1997.jpg