

Clos Marsalette 2011

Revue de presse
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

CLOS MARSALETTE
ROUGE

90

● **Clos Marsalette**

Attraktive Röstaromen, dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von kandierten Veilchen. Saftig, elegant, extraktsüße Textur, feiner Säurebogen, dunkle Mineralik, gute Würze im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

04 / 12 falstaff 199

FALSTAFF - 04-2012.jpg

Clos Marsalette

15 - Toasté au nez, mentholé, séduisant, bouche ronde, suave, fraîche, gourmande, tanins soyeux des cabernets mûrs.

O = 2016 **G** = 10 ans

Le Point 2070 | 17 mai 2012 | **27**

CLOS MARSALETTE 2011

This seductive, open-knit, lush, attractive Pessac-Léognan offers lots of tobacco leaf, sweet kirsch and assorted berry fruit notes in its

PESSAC-LEOGNAN

RED (89-91)

delicious, medium-bodied, silky, round, complex and hedonistic personality. Enjoy it over the next 5-6 years.

ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE - ISSUE 200 - 4-30-12.jpg

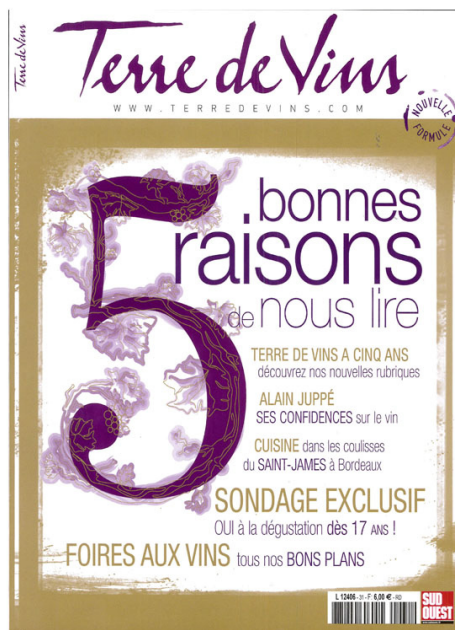
**GRANDS
VINS**
GRANDSVINS-PRIVES.COM

BORDEAUX

Clos Marsalette
Pessac-Léognan, rouge 2011

22,70 € 16/20

Superbe nez puissant et de grande complexité, fruit intense et exubérant, notes épicées et minérales, boisé bien à sa place, bouche ample.



TERRE DE VINS n°31 - SEPT.jpg

Clos Marsalette - 15.5 ★

(56% CS, 40% M, 4% CF, 42hl/ha, 40% new)

MS: Raspberry nose; very nice balance, fresh but not excessive acidity, a very light tannin; delicious fruit here; moreish, supple, juicy; modest complexity and length, but a very nice purity. A great success at its level, and it will be accessible early. 2016-22. 15.5

1 5 4 T H E W O R L D O F F I N E W I N E I S S U E 3 6 2 0 1 2

THE WORLD OF FINE WINE - ISSUE 36 - Q2 2012.jpg

Bordeaux 2011

La belle surprise

Clos Marsalette

★★★

40 % m – 56 % cs – 4 % cf

Nez expressif sur les fruits noirs, le tabac, le fumé. C'est très mûr, suave, sur des arômes presque confits. L'ensemble ne manque pas de charme.

VINIFERA 46 • Mai 2012

VINIFERA n° 46 - MAI 2012.jpg

2011 Clos Marsalette: Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Dunkle Röstnoten, gute Wärme, schöne Pflaumentöne. Im Gaumen saftig, schöne Länge bei feinen, aber auch sehr dichten Tanninen. Ein genialer Clos Marsalette.

17/20 2016–2031

WEINWISSER

N° 4/2012

18

WEINWISSER - 07. MAI - N° 4 -2012.jpg



MARCH 31, 2014 • WINE SPECTATOR

James Molesworth's Recommended 2011 Bordeaux
 More than 750 wines were tasted for this report. A complete alphabetical list is available at www.winespectator.com/033114.
 WineSpectator.com members can access complete reviews for all wines tasted using the online Wine Ratings search.

TOP RIGHT BANK REDS			TOP VALUES		
WINE	SCORE	PRICE	WINE	SCORE	PRICE
CHATEAU CANON-LA GAFFELIERE St.-Emilion 2011 Offers red currant, damson plum, blackberry and loganberry fruit.	93	\$65	CLOS MARSALETTE Pessac-Léognan 2011 Offers a core of kirsch, plum and violet, with lively anise hints.	91	\$25
LA MONDOTTE St.-Emilion 2011 Juicy, showing plum, anise and blackberry flavors, with licorice hints.	93	\$155	CHATEAU D'AIGUILHE Castillon Côtes de Bordeaux 2011 Flashy, with a dark ganache note, backed by fig and plum sauce.	89	\$20
TOP WHITES					
WINE	SCORE	PRICE			
CLOS MARSALETTE Pessac-Léognan White 2011 This has a rounded edge, with brioche and green almond details.	92	\$30			

FRANCE
Bordeaux / Pessac-Léognan

91 Clos Marsalette Pessac-Léognan 2011 \$25 Offers a bold, sappy core of kirsch, crushed plum and violet, along with lively anise and blackberry coulis hints. A tarry flash highlights the finish, with fresh acidity rippling underneath. Best from 2016 through 2026.—J.M.



STEPHAN VON NEIPPERG
 Owner

FRANCE
Bordeaux / White & Dessert

92 Clos Marsalette Pessac-Léognan White 2011 \$30 This has a well-rounded edge, with friendly brioche and green almond notes guiding a core of yellow apple, creamed pear and shortbread flavors. The shortbread edge holds sway on the broad finish. Drink now through 2020.—J.M.

WINE SPECTATOR-31 MARS 2014.jpg

CLOS MARSALETTE

BLANC



NOTRE PALMARÈS | PESSAC-LÉOGNAN

20

Clos Marsalette

Env 20 € 13,6/20



Propriété des Neipperg, grande famille bordelaise qui possède les magiques Mondorte, Canon La Gaffelière et château d'Aiguilhe (entre autres !), ce jeune vignoble de 6 hectares (dont seulement 0,80 hectare de blanc) se situe sur trois croupes graveleuses au sous-sol très varié. Ce blanc a été élevé sur lies, pour moitié en barriques neuves, durant neuf mois. Il faut l'attendre encore trois ou quatre ans.

50 % sauvignon, 50 % sémillon.

LA DÉGUSTATION - Ce joli blanc construit sur la puissance, dont l'alcool est un peu perceptible de prime abord, offre une bouche plus apaisée, à la fraîcheur avenante. Un pessac de bon classicisme, à redécouvrir dans quelques temps sur des volailles ou un bar.

BP 34
33330 Saint-Emilion
05 57 24 71 33
www.neipperg.com

TERRE DE VINS - n° 24 - JUILLET-AOUT 2013-1.jpg

Clos Marsalette



Il séduit par sa finesse aromatique, sur des notes d'agrumes et son corps équilibré, doté d'une agréable tonicité.

VINIFERA 46 • Mai 2012