



## Château d'Aiguilhe 2013

Revue de presse  
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg



## Côtes-de-bordeaux

### Castillon

#### D'Aiguilhe

**14,5** - Fruits noirs, violette, joli nez un peu pâte brisée, bouche tendre, élégante, bien parfumée, bonne longueur, pas très charnu par rapport à d'autres millésimes mais très parfumé. 90% merlot, 10% cabernet franc.

**O** = 2017 **G** = 7 ans

♥ : coup de cœur. **CC** : cru classé. **GCC** : grand cru classé.  
 Ⓢ : prix garanti par la propriété. Ⓜ : 10 euros et moins. Ⓜ : vente en direct.  
 O = 2012 : date à laquelle on peut commencer à boire le vin.  
 G = 25 ans : années de garde potentielles minimales dans une bonne cave.

Le Point 2175 | 22 mai 2014 | 43

LE POINT n°2175 - 22 MAI 2014.jpg



## BORDEAUX 2013 WEINGUIDE

### SATELLITEN, FRONSAC, BOURG

Die Weine der Satelliten konnten im Durchschnitt nur wenig überzeugen. Lediglich die Zweitgüter mancher berühmter Terroirs aus St-Emilion und Pomerol brachten einige bemerkenswerte Rotweine hervor.

### ST.-EMILION

In St-Emilion war alles geboten, von phantastischen Reussiten bis zu baren Katastrophen.

(...)

Graf Stephane von Neippergs La Mondotte (92-94 Punkte) beweist wahre Größe mit rotbeerig-kirschiger Frucht, aristokratisch, weit gefasst und mit feiner Tanninstruktur.

Meiningers weinwelt

(...)

Graf Stephane von Neippergs Castillon vom Château d'Aiguilhe überzeugte mit 88 bis 90 Punkten. Aus seiner Feder stammen auch die Lussac-St-Emilions La Crox du Rival (87-89 Punkte) und Le Rival (88-90 Punkte), sowie der Puisseguin-St-Emilion Soleil (87-89 Punkte).

(...)

Canon la Gaffelière (91-93 Punkte) brilliert mit dem ausgewogenen, besonnenen 2013er, voluminös, frisch und komplex.

Bei 89-91 Punkten liegen(...) Clos de l'Oratoire,

04 | 2014

MEININGERS WEINWELT n°4 - JUNI-JUILLET 2014.jpg



Closing Date: 8-28-14  
Issue 214

## The Independent Consumer's Bimonthly Guide to Fine Wine

D'AIGUILHE	2013	COTES DE BORDEAUX CASTILLON	RED	(87-89)
A major sleeper of the vintage, this wine is from Stephan von Neipperg. This gorgeous wine, which is Merlot-dominated with some Cabernet Franc, has turned out to be excellent and is certainly one of the real value picks in 2013. Most people would be smart to taste it		out of bottle, but it is loaded. Dense ruby/purple with notes of cedar wood, Christmas fruitcake, spice box and <i>crème de cassis</i> , it has a surprisingly good and lush texture, light tannins and adequate acidity. Drink it over the next 7-8 years.		

WINE ADVOCATE n°214 - 28 AOUT 2014.jpg

Terre de Vins

www.terredevins.com

Date : 04/04/2014

Auteur : Mathieu Doumenge

[PRIMEURS] Stephan von Neipperg : "2013, un millésime sado-maso" -



Pendant cette semaine des primeurs, Stephan von Neipperg présente ses vins au château Canon La Gaffelière, son Premier Grand Cru Classé de Saint-Emilion. L'occasion de livrer une nouvelle fois un éclairage ciselé sur ce millésime 2013.

Il faut plus qu'un millésime décrit par avance à cor et à cri pour enlever son flegme à Stephan von Neipperg. Le propriétaire du château Canon La Gaffelière et La Mondotte (tous deux Premiers Grands Crus Classés de Saint-Emilion), mais aussi de Clos Marsalette (Pessac-Léognan), Château d'Aiguilhe (Castillon-Côtes-de-Bordeaux) et Clos de l'Oratoire (Saint-Emilion Grand Cru), faisait déguster ses vins cette semaine à Canon La Gaffelière. Pour lui, pas de langue de bois : ce millésime 2013 était compliqué. « Nous avons déjà eu 50% de perte à la floraison. Je n'ai jamais vu un tel millerandage. Il y avait du botrytis à la fleur, à la feuille... Quand on a de telles conditions, les vendanges peuvent devenir explosives. En fait, c'était un vrai millésime sado-maso : il y avait des pieds avec beaucoup de grappes, des pieds sans grappes... Il fallait faire preuve de capacité de décision, d'adaptation. Être réactif sur les vendanges. Et adapter la vinification à la réalité de ce millésime ».

En d'autres termes : ne surtout pas surextraire, ne pas fouler, piger légèrement, remonter en douceur, faire des macérations courtes. « C'est un millésime de fainéant, sourit Stephan von Neipperg. Il ne fallait surtout pas en faire trop. Ne pas chercher les tanins. On va aller vers des élevages courts, avec moins de bois neuf ». Du côté des volumes, ce n'est pas une surprise, le millésime a été sévère. 10

hl/ha pour Château d'Aiguilhe (touché par la grêle), 8 hl/ha pour la Mondotte (contre 25 sur une année normale), 10 hl/ha pour Canon La Gaffelière...

Malgré tout, Stephan von Neipperg se veut confiant sur le potentiel de ce 2013 : « nos acheteurs habitués répondent présent. Ils sont curieux de déguster et de se faire leur propre avis. Au fil des années, nous nous sommes établis comme une marque reconnue, qui propose des vins d'amateurs, pas des vins « hype » ou de spéculation. Ma famille est dans le vin depuis très longtemps, c'est donc important d'inscrire notre business dans la durée, pour maintenir un capital confiance. C'est dans les années comme celle-ci que cela paie ».

Une confiance dans la qualité des vins, qui arborent encore en 2013 l'élégance propre au « style » Neipperg (mention spéciale à La Mondotte, mais aussi au Clos de l'Oratoire et au Château d'Aiguilhe qui devraient constituer d'excellents rapports qualité-prix), mais aussi dans la stabilité des prix. « Même avec peu de vin, nous devons rester dans la stabilité, souligne Stephan von Neipperg. La réactivité par rapport au marché, c'est très important. Entre 2009 et 2010, nous n'avions pas augmenté. Et en 2011, nous avons fait passer la Mondotte de 200 à 85 €. Nous avons tout vendu. Idem pour Canon La Gaffelière, passé de 50 à 36 €. En 2012, nous avons encore un peu baissé nos prix. Nous devons être à l'écoute, d'autant qu'aujourd'hui, le marché du vin est mondialisé. Si les acheteurs trouvent Bordeaux trop cher, ils n'ont plus de scrupule à se tourner vers des vins du nouveau monde. A nous de rester compétitifs, en espérant que nous n'aurons pas trop de millésimes comme celui-ci... »



Bordeaux•Millésime 2013•Primeurs Bordeaux•Saint-Emilion•Château Canon La Gaffelière

WWW.TERREDEVINS.jpg