

Château Canon La Gaffelière 1999

Revue de presse
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

CHATEAU CANON LA GAFFELIERE

'Very rich nose which is a bit closed but has sweet, concentrated fruit. Wonderful fruit flavours on the palate, ripeness and tannins to the fore of the mouth. Very good potential.' (PM)

£31.73; Arm, F&R, RiK

DECANTER - APRIL 2002.jpg

Canon-la-Gaffelière

Warm, rich and beefy, even if its tannins are a little softer and more pliable than usual (17/25).

DECANTER - JUNE 2000.jpg

Château CANON – LA – GAFFELIERE

(Grand Cru Classé)

Saint - Emilion

Couleur : grenat très intense.

Nez : racé, complexe aux arômes de fruits confits.

Bouche : matière veloutée et souple d'une belle onctuosité. Vin long, équilibré aux tanins murs.

Colour : *very intense garnet red.*

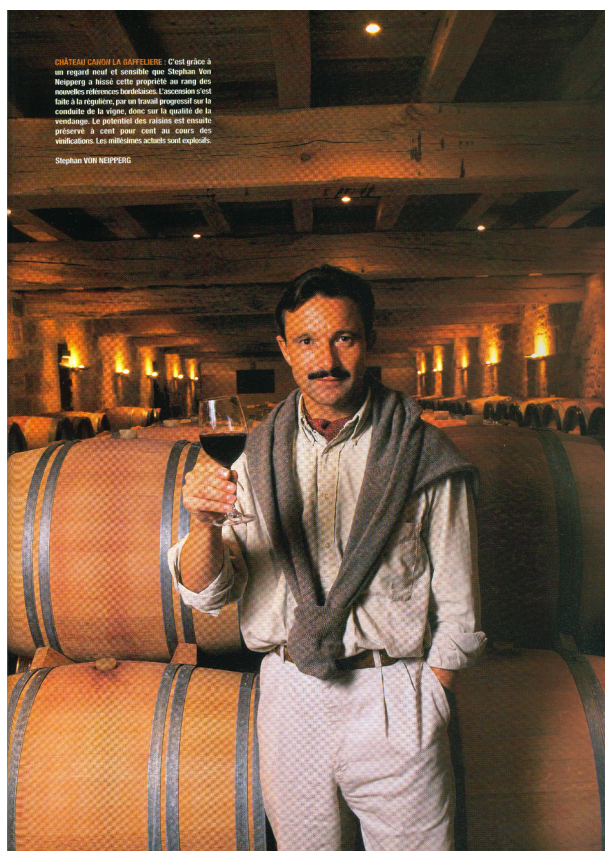
Nose : *distinguished and complex with candied fruit aromas.*

Palate : *velvety, soft, and impressively rich.*

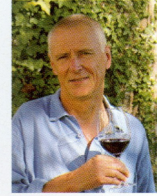
Well-balanced, with ripe tannins and a long aftertaste.

16-17 ↗

L'AVIS DES NEGOCIANTS 1999.jpg



PLANET VINS & SPIRITUEUX 1 - n°13 - AUTOMNE 2002.jpg



LA CAVE

SAINT-EMILION D'ALAIN AVIOTTE

Découverte, entre 40 et 80 euros (Ce n'est pas donné mais tellement bon)

- ▶ **Château BEAUSEJOUR BECOT 1997** - Cette bouteille traduit au mieux la méticulosité qu'il fallait pour réussir ce millésime difficile et permet d'en profiter sans attendre. 33330 Saint-Emilion. Tél. 05.57.74.46.87.
- ▶ **Château CANON LA GAFFELIERE 1999** - La densité particulière de ce millésime lui permet de s'envoler hors des sentiers battus. C'est un vin de plaisir qui garde les pieds sur terre. (B.P. 34.). 33330 Saint-Emilion. Tél. 05.57.24.71.33.
- ▶ **Château PAVIE MACQUIN 2000** - La reprise en main est spectaculaire. Le vin renoue avec les millésimes de légende tels le 99 qui en avait fait une coqueluche de l'appellation. 33330 Saint-Emilion. Tél. 05.57.24.74.23.
- ▶ **Château FIGEAC 1999** - Le millésime 99, plus raisonnable, bien que les questions de prix ne soient pas toujours affaire de raison, augure une martingale époustouflante. 33330 Saint-Emilion. Tél. 05.57.24.72.26.
- ▶ **Château QUINAULT LENCLOS 1999** - D'une pureté d'arômes encore supérieure au 98, ce 99 parle avant tout de plaisir. Il faudra le cacher au fond de la cave pour savoir comment il peut vieillir. 30, Chemin Vidélot. 33500 Libourne. Tél. 05.57.74.19.52.
- ▶ **Château MONBOUSQUET 1998** - Les résultats de ce millésime sont à l'égal des énormes travaux entrepris sur cette propriété. Et la montée qualitative a de quoi surprendre. C'est énorme. 42, avenue de Saint-Emilion. 33330 Saint-Sulpice de Faleyrens. Tél. 05.57.24.63.99.
- ▶ **CLOS FORTET 1997** - Ce millésime difficile ne saurait cacher les réussites suivantes. Il signe une bouteille d'exception qui permet d'attendre les bombes plus récentes. 33330 Saint-Emilion. Tél. 05.57.24.70.90.
- ▶ **Château TERTRE ROTEOEUF 1999** - La réussite est régulièrement au rendez-vous de cette production. 99 ne déroge pas à la règle et a l'avantage d'être encore abordable. 33330 Saint-Laurent des Combes. Tél. 05.57.74.42.11.
- ▶ **Château TROPLONG MONDOT 1995** - Il y a encore de la réserve sous le pied. Cette bouteille est cependant dans une phase de plénitude qu'il ne faut pas laisser passer. 33330 Saint-Emilion. Tél. 05.57.55.32.05.

PLANET VINS & SPRITUEUX 2 - n°13 - AUTOMNE 2002.jpg



Château Canon La Gaffelière

Le style très réduit des échantillons primeurs a pu choquer ou désorienter, mais on trouve dans ce millésime les promesses d'un vin superbe, égal aux plus grands vins du passé, doté d'une formidable complexité aromatique.



Château Canon la Gaffelière

Tout comme le Clos de l'Oratoire et La Mondotte, ce cru, géré par Stephan von Neipperg, est l'une des plus belles réussites de ces dix dernières années à Saint-Émilion. Les vins ne cessent de gagner en style et en précision. Le 2000 l'illustre parfaitement et est sûrement l'un des plus beaux vins de l'histoire de ce domaine. 1999 est aussi superbe, avec une robe soutenue, un nez de grande expression mêlant les épices, le cèdre et le fruit. Une maturité parfaite des tanins en bouche lui apporte une touche sensuelle. C'est un vin complet et parfait.

La Revue du vin de France - Février 2002

RVF n°458 - FEV. 2002.jpg

 hrvatska revija za kulturu jela, pića i turizam odaje	<h1>PRIZNANJE</h1>
 vinu	za kvalitetu s pet zlatnih grozdova
koje je proizveo	CHÂTEAU CANON LA GAFFELLIÈRE '99 <i>Château Canon la Gaffelière, St.-Emilion, Francuska</i>
u suradnji s	a koje je ocijenjeno s 97/100 bodova i 2003. predstavljeno u reviji SVIJET U ČAŠI u sklopu rubrike POTROŠAČKI PUTOKAZ
 	 Mladen Horić direktor  Željko Suhadolnik glavni urednik <i>Željko Suhadolnik</i>

1999	CANON LA GAFFELIERE	ST. EMILION	(\$50.00-60.00)	92
A strong effort for this vintage, Canon La Gaffelière's opaque purple-colored 1999 displays a sweet nose of <i>pain grillé</i> , smoke, meats, graphite, blackberry, and cassis liqueur. Full-bodied, deep, powerful,		and rich, with sweet tannin and low acidity, this is a blockbuster effort for a delicate vintage such as 1999. Anticipated maturity: 2003-2016.		

TWA ANG. n°140 - 30.04.2002.jpg



Château Canon La Gaffelière laves på 55% Merlot, 40% Cabernet Franc og 5% Cabernet Sauvignon. 80 til 100% på ny eg.

1952 var meget frisk og hindbæragtig i duften, da den blev hældt op. Desværre forsvinder den næsten. Kun lidt mandel/nøddeduft er tilbage. Smagen var meget udtørret og syrerig helt uden frugt.

1975 har en pragtfuld blomsteragtig parfumeduft, der desværre forsvinder. Smagen er ren marmelade, der ender i en vandig eftersmag.

1999 har en meget animalsk duft. Smagen er rigtig god, saftig med garvesyre og brombær.

<http://www.vinguiden.dk/vinkommentar/stemilion.html>

27/05/2002

VINGUIDEN.DK - 27.05.2002.jpg



René Gabriel, 50, Product-Manager MPW Mövenpick Wein AG, Weinbuchautor.

Was riecht nach einem grossen Cheval Blanc, kommt aus einem mittleren Jahrgang, kostet keine 100 Franken und ist jetzt erstmals genussreif?

Vier Fragen, eine Antwort:

der **Canon-la-Gaffelière 1999** aus St-Emilion. Ein einzigartiger Tropfen, der momentan hauptsächlich aufgrund seiner Würze, Fülle und Süsse beeindruckt. Es gibt manchmal halt Weine, die man nicht gleich in der Subskription kauft, sondern erst ein paar Jahre später, wenn man ganz sicher ist.

18/20