



Château Canon La Gaffelière 2002

Revue de presse
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

CANON LA GAFFELIERE (*Saint-Emilion Grand Cru*)

16 - 16,25

En hausse. Je soulignais en primeur que ce vin avait le choix des tanins doux et de la qualité du fruit, en évitant toute raideur malhabile. "Ce style devrait payer à l'élevage" écrivais-je. C'est fait ! Goûté deux fois avec la même notation, il plaît maintenant pour son caractère très pulpeux pour l'année et cette note est tout à fait incroyable dans ce millésime. Le vin, bien constitué et savoureux, fond en bouche. Ce millésime est peut-être moins en structure mais plus en arômes à Canon La Gaffelière. Un beau succès.

CARNETS DE DEGUSTATION JM QUARIN - n°43 - OCTOBRE 2004.jpg

Saint-Emilion

89 bis 91 Punkte: *Canon la Gaffelière* (tief, komplex, weiche, reife Tannine, schwarze Beeren, frisch, sehr lang, könnte Jahrgangsbester in Saint-Emilion werden), *Figeac* (erneut gross, mit viel Frucht und Finesse, reife Tannine, gute Säurestruktur, sehr lang), *Cheval Blanc* (Fülle und Eleganz, Stoff, weiche, feine Tannine, lang, Kleinste Ernte seit 1991), *Ausone* (harmonisch, rote und schwarze Beeren, reife Tannine, recht tief, kommt nicht an den phänomenalen 2001er heran), *La Mondotte* (Kraft, Finesse, klar hinter dem 2001er), *Clos de l'Oratoire* (ein Schmeichler mit Finesse, ohne dass die Kraft fehlt, perfekte Tannin- und Säurestruktur, sehr lang), *Beauséjour-Bécot* (viel Frucht, komplex, reife Tannine, überzeugt einmal mehr), *Canon* (Eleganz und Finesse, aber auch kräftige Säure, gute Tanninstruktur), *Dassault* (überrascht erneut, weich, gut eingebettete Tannine), *Clos Fourtet* (viel Stoff, weich, harmonisch), *Grand Mayne* (Kraft, Finesse und Eleganz, reife Tannine), *Couspaude* (Finesse, viel Stoff, spielt definitiv in der Oberliga), *Pavie* (im Bouquet gekochte Früchte, im Gaumen Kraft, dazu Finesse, lang, etwas Bitterstoffe, erreicht keine 90 Punkte), *Larcisse Ducasse* (Eleganz, Finesse, die Überraschung), *La Gomerie* (Kraft, viel Stoff, beerig), *Trottevieille* (elegant, frisch, rote und schwarze Früchte, viel Finesse).

CASH Nr. 17 - 25. APRIL 2003.jpg



■ **Château Canon-la-Gaffelière**

Lovely, pure expression of fruit. Compote of dark-red fruits with notes of cherry and cassis. Soft, generous texture, ripe, medium- to full-bodied weight, tannins rounded. Loads of charm.

2006-2014. **£325 (per case 12, in bond); N&P**

DECANTER - DECEMBER 2004.jpg

■ **Château Canon La Gaffelière, Grand Cru Classé Saint-Emilion**

Setzt seinen Aufstieg zur Topelite unaufhaltsam fort. 2002 ist vielleicht der beste Saint-Emilion (sicher im Preis-Leistungs-Verhältnis). Um 52 Franken.

FACTS Nr. 23 - 5. JUNI 2003.jpg

> 90-92 Château Canon La Gaffelière, grand cru classé

Nez très intense, églantine, violette. Bouche suave et ronde, milieu de bouche dense, tout en élégance. Finit sur de jolis tannins très fins. Longueur et élégance marquent ce vin superbement réussi.

GAULTMILLAU n°2 - JUIN-JUILLET 2003.jpg

Canon- la-Gaffelière

- Intense et parfumé : fruits cuits, fruits noirs, alcool, végétal. Suave à l'attaque, souple, chair en retrait, beaux tanins fondus, finale fraîche et resserrée.

LE CARNET DE L'AMATEUR DE BX n°1 - MILLSEIME 2002.jpg



CHÂTEAU CANON
LA GAFFELIÈRE

Voici l'exemple d'un cru classé de pied de côte au terroir "lourd" d'argile capable de faire un pied-de-nez à bien des Premiers grands crus classés pourvu d'un terroir plus noble. Stephan von Neipperg, avec l'aide précieuse du "non-œnologue" Stéphane Derenoncourt, a propulsé ce cru classé au plus haut niveau de sa catégorie. Les vins possèdent un charme fou, une ampleur généreuse, avec des tanins gras, savoureux et pleins, et cela dans tous les millésimes, même les plus faibles.

2002 ★★★★★

2000 ★★★★★

1995 ★★★★★

LA REVUE DU VIN DE FRANCE ■ MARS 2006

RVF n° 499 - MARS 2006.jpg

"Chateau Canon La Gaffeliere has achieved an elegant nose of berries, flowers, and black fruit. This medium-bodied, supple wine, provides large levels of extraction and fruit with an attractive finish that is well balanced and delineated." ... St. Emilion

*The Classic Bordeaux Preservation Society.
90-91*

CANON-LA-GAFFELIERE 2002

The flagship estate of Stephan von Neipperg, the 2002 Canon-La-Gaffelière outperforms its two sibling rivals, Clos de l'Oratoire and the rare as well as very expensive garage wine, La Mondotte. This offering exhibits a saturated blue/plum/purple color in addition to a big, spicy

ST-EMILION**(90-92)**

perfume of smoke, graphite, coffee, black currants, and new oak. The flavors add cocoa as well as an assortment of black fruits and licorice to the mix. With wonderful concentration and succulence as well as a moderately tannic finish, it will be at its finest between 2006-2020.

TWA ANG. n°149 - 31.10.2003.jpg

CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE

Beaucoup de noblesse, de race et d'élégance...

Épicé, bon équilibre acide/alcool, fraîcheur en finale. Un vin de très belle expression.

VIGNOBLES & Co. - JUIN-JUILLET 2003.jpg

Canon-La Gaffelière



Il s'avance sur une belle robe sombre, unie. Nez au profil très vanillé sur fond de fruits mûrs et d'épices. Attaque charnue, assez ferme. Très joli volume au développement. Sans creux. C'est un vin à la chair dense. Les tannins sont mûrs et nuancés. Finale d'une très jolie persistance mais manquant un peu de fraîcheur.

VINIFERA n°28 - MAI 2003.jpg

Les 5のメンバーに聞く—— ボルドーのヴァンテージ2002、そして2005



「Les 5(い-サンク)」は、サンテミリオン・シャトー・カノン・ラ・ガリエール、ボムローのシャトー・ガザス、グラグのシャトー・スミス・オ・ラフィット、サン・ジュリアンのシャトー・プラネール・デュクリュ、ボイヤックのシャトー・ボンテ・カネと、ボルドーを代表する地区のシャトーが一纏にワインのプロモーション活動を行うグループだ。シャトー・スミス・オ・ラフィットのオーナー、ダニエル・カティアール氏の呼びかけで集まり、1994年に結成した。昨年11月に東京で行われたユニオン・デ・グラン・クリュ・ド・ボルドーの試飲会に来日した各シャトーのオーナーに、試飲会のテーマであったヴァンテージ2002についてなど、話をうかがった。

**シャトー・カノン・ラ・ガリエール
Château Canon La Gaffelière
Saint Emilion Grand Cru AC**

植栽面積は19.5haで、主に粘土石灰質の土壌。メルロ55、カベルネ・フラン40、カベルネ・ソーヴィニヨン5%を植えつけ、化学薬品を一切使用しない有機農法を実践する。

ヴァンテージ2002について「非常にストラクチュアがしっかりしており、肉付きもよく、力強さもあり、私にとっては50年来のよい出来。しかし、マスコミにも消費者にも過小評価されたヴァンテージ。確かにヴァンテージ2001と2003に決まれ、まるで中庸な出来に見えるが、非常に心地よい味わいをもたらす。食事とともに楽しむ最高のワインだ」とオーナーのコンド・ステファン・ファン・ナイベルグ氏は熱心に語る。

ヴァンテージ2002の生産量は55000本(例年70000本)と少なかった。4年間に花を咲かせたが、収穫が1ha当たり30〜35tに抑えられたためだ。アサブラーージュは連続3年ぶりで、「タンニンは非常に凝縮したものだった。そのため、種子から悪いタンニンを抽出しないように気を使い、ビジャージュも3日しか行わなかった。樽熟成も通常なら14ヶ月から18ヶ月のところ、7、8ヶ月と短めにした。果実と凝縮するヴァンテージには新樽100%、ヴァン・ド・プレスには1年使用樽と分けた」

サンテミリオンにラ・モンドット、クロド・ロワトワ



ダニエル・カティアール

ール、シャトー・ペイロー、コート・ド・カステイロンにシャトー・デギューヌ、ペサック・レオニオンにクロマルザレットと、幾つものシャトーを所有、2005年の夏にも新たにデュッスガン・サンテミリオン・シャトー・ソレイユを購入。さらにはブルガリアでもワイン造りを進めている。「もともとナイベルグ家はブルガリアに畑を300ha所有していたが、共産主義に奪われてしまった。それを今、135haまで取り戻した。2005年にはさらに30haを取得する。これまでブルガリア人は平地に電線を敷いてきたが、私は斜面にメルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド、シラーを植え、ボテンシャルを引き出すことに成功している。今、ファースト・ヴァンテージの2004をイギリスにリリースする準備をしている」と氏の精力的な活動はとどまるところはないようだ。

44 • 2006-2 **FERRARI**
Symposium

2002 Canon-la-Gaffelière (50% Merlot, 45% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon; nur etwa 60% einer Normalernte): Dunkles Granat-Lila, satt in der Mitte. Tiefgründiges, sanft herbales Bouquet, Pfefferkuchen, Zimt, fernöstliche Gewürze, Amarenakirschen, Rumtopf Früchte, Kaffee. Samtiger, velourshafter Gaumen, reife Säure, ausgeglichene Adstringenz, Nussaromen, aromatisches Finale. Deutlich spürbarer, zur Langlebigkeit verhelfender Cabernet-Franc-Anteil.

17/20 2009 – 2024

WEINWISSER Nr. 5-2003.jpg

CHÂTEAU CANON-LA GAFFELIÈRE

St.-Emilion 2002

\$50

91

MARCH 31, 2005 • WINE SPECTATOR