



Château Canon La Gaffelière 2011

Revue de presse
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

CHATEAU
CANON LA GAFFELIERE
SAINT EMILION 1er GCC

Quel nez! Des notes de coulis de fraise et de violette se dégagent d'abord, évoluant vite vers des notes plus révélatrices de son bel élevage. Le volume de l'attaque annonce un vin construit en trois dimensions. Une fine touche florale mêlée à une subtile note de gosselle accompagne ce vin remarquable par sa profondeur aromatique. De délicats tanins prolongent le plaisir qui s'estompe peu à peu dans des notes de pêche blanche.

What a nose! This has delicious overtones of strawberry purée, violet and well-integrated oak. The wine's volume confers depth and substance to the palate, which displays floral nuances as well as a subtle hint of redcurrant. Remarkably deep aromatics. The tasting pleasure is furthered by delicate tannin that gradually gives way to overtones of white peach

怎样奇妙的酒香啊！首先溢出的是草莓汁和紫罗兰的花香，然后很快演化，释放出培育过程赋予的香气。酒体的丰满显示了葡萄酒液的三维结构，一丝花香伴着一丝红醋栗的果味从深处的酒香中透出，细致的丹宁带来舒适的口感，逐渐泛起一丝白色桃子的清香。



BORDEAUX NEWS - HORS SERIE - JUIN 2013.jpg

92

● Château Canon la Gaffelière

Frische Kirschenfrucht, zart mit kandierten Herzkirschen unterlegt, feine tabakige Note, Gewürzanklänge. Straffe Textur, angenehme Holzwürze, gut integrierte Tannine, frisch, feine Extraktsüße, bleibt gut haften, ein facettenreicher Speisenwein.

04 / 12 falstaff 203

17/20

■ CHÂTEAU CANON LA GAFFELIÈRE

Le cabernet franc (plus de 40 %) donne une structure de tanins légers, une élégante signature végétale qui cohabite avec une matière épicée. Remarquable allonge et persistance crayeuse.

166 ■ SEPTEMBRE 2013 - LA RVF n° 574

LA REVUE DU VIN DE FRANCE n° 574 - SEPTEMBRE 2013.jpg

Canon-La Gaffelière

Cultivé en bio. Le vin a changé de profil ces dernières années. À l'arrivée de Stephan von Neipperg, dans les années 80, le domaine était cultivé (engrais) pour produire en quantité. Au départ, il a joué sur l'extraction pour compenser la dilution de la vendange, puis, peu à peu, la vigne a retrouvé son équilibre et Stephan a abandonné le style musclé pour gagner en précision et en définition. Ici, désormais, « *on ne fait plus rien, dit-il, on n'est plus obligé de cacher les rendements par une extraction poussée* ». Vendange du 20 au 26 septembre. 35 % cabernet franc, 8 % cabernet-sauvignon, le reste en merlot : « *Le franc, faut pas se tromper. Si c'est dilué ou pas assez mûr, ce n'est pas bon, et 2 % dans un assemblage suffisent à ficher le vin en l'air.* »

17 - Fruits noirs, mentholé, épices, poivre blanc, bouche ronde, souple, frais, raffiné, tendu, élégant, délicat.

O = 2018 **G** = 15 ans

Le Point 2070 | 17 mai 2012 | **35**

LE POINT MILLESIME 2011 n° 2070 - 17.05.2012.jpg



2011
CANON-LA-GAFFELIÈRE

St-Emilion

60 % Merlot,

42 % Cabernet franc,

8 % Cabernet Sauvignon;

Ertrag: 33 hl/ha

Duftiges, florales, seidenes, mineralisches Bouquet, schwarze Kirschen, fein Pflaumen, Mocca, Schokolade, Röstaromen. Seidener, frischer, eleganter Gaumen, feine, süsse Frucht, kräftige, volle Aromatik, gutes Tannin, elegante Struktur, langer, frischer Abgang.

18/20 2018-2035

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG n°5 - MAI 2012.jpg

Canon-La-Gaffelière



60 % m – 32 % cf – 8 % cs

Notes fumées et épicées au nez, puis le fruit apparaît. Profond. Corps superbe, d'une présentation un peu austère à ce stade mais la race est là. Trame serrée. Tanin juteux, parfaitement extrait. Finale dense, complexe.

VINIFERA 46 • Mai 2012

VINIFERA n° 46 - MAI 2012.jpg

2011 Canon-La-Gaffelière: 60 % Merlot, 32 % Cabernet Franc, 8 % Cabernet Sauvignon. Ertrag: 33 hl/ha. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Herrliches Kirschenbouquet vermischt mit hellem Tabak, etwas Irisch-Moos-Tabletten, Malz und auch florale Frische zeigend. Fleischiges Extrakt, spannende Konzentration mit viel Rasse in den pfeffrigen Tanninen, Lakritze und dunkles Malz im Finale. Die Cabernets sind für einen grossen 2011er unerlässlich. **18/20 2019-2048**

WEINWISSER

N° 5/2012

3

WEINWISSER - 28. MAI - N° 5-2012.jpg



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

WINE	SCORE	PRICE
CHÂTEAU CANON-LA GAFFELIÈRE St.-Emilion 2011 Offers red currant, damson plum, blackberry and loganberry fruit.	93	\$65
LA MONDOTTE St.-Emilion 2011 Juicy, showing plum, anise and blackberry flavors, with licorice hints.	93	\$155

FRANCE Bordeaux / St.-Emilion

93 Château Canon-La Gaffelière St.-Emilion 2011 \$65 Offers a deliciously mouthwatering range of red currant, damson plum, blackberry and loganberry fruit, spiced with hints of black tea and cinnamon and backed by a long, briary, fine-grained finish. A sleek, refined wine that should age well. Best from 2016 through 2028.—J.M.

MARCH 31, 2014 • WINE SPECTATOR

WINE SPECTATOR-31 MARS 2014 - CLG 2011.jpg



CHÂTEAU CANON LA GAFFELIÈRE

ÉQUILIBRE ET BIODIVERSITÉ BALANCE AND BIODIVERSITY

NOUS NOUS SOMMES PENCHÉS sur la particularité du Château Canon la Gaffelière, Saint-Emilion Grand Cru Classé. L'ensemble des propriétés du Comte Stephan von Neipperg est traité avec la même philosophie par une même équipe dans le respect de la nature. Une approche globale instaurée depuis 1988 afin de transmettre un patrimoine végétal sain aux futures générations, avec aujourd'hui les conseils de Stéphane Derenoncourt.

« On ne peut toucher à un élément sans modifier l'ensemble. Tout est question d'équilibre des sols argilo-sablonneux, de variété génétique des cépages, de qualité de raisin. Chaque détail doit être pris en compte. La réputation de ce cru remonte à plus de 150 ans. Nous nous devons de le valoriser », explique Stephan von Neipperg.

L'âge élevé du vignoble et la nutrition parcimonieuse des sols induisent des rendements peu élevés mais qualitatifs. « Nous cherchons à respecter l'équilibre de l'environnement et la biodiversité qui assurent l'auto-défense naturelle de nos terroirs. Ce n'est pas un phénomène nouveau. Nous travaillons dans un esprit bio et même biodynamique depuis 1988. Nous réalisons des sélections massales de nos Cabernet Franc depuis 22 ans, et plus récemment de nos Merlot ».

Par une vinification par gravité des raisins non foulés en foudre de bois, l'équipe recherche l'optimum de chaque millésime par une extraction mesurée. 2011, millésime compliqué, a demandé un contrôle permanent et un savoir-faire. « Un millésime où l'improvisation était impossible ! La nature nous a rappelés à l'ordre chaque jour. Seules l'observation et l'analyse ont permis d'obtenir ensuite : puissance, profondeur, finesse, fruité, longueur en bouche et aptitude au vieillissement que l'on cherche dans nos vins. Mais... no risk, no fun ! », plaisante-t-il.

WE TOOK A CLOSE look at what is specific about Château Canon la Gaffelière, Saint-Emilion Grand Cru Classé. All of Count Stephan von Neipperg's estates are treated with the same philosophy, by the same team, and with a concern to preserve nature. A global approach that was initiated in 1988 to transmit a healthy plant heritage to future generations, and today advised by Stéphane Derenoncourt.

“We can't touch one part without affecting the whole. It is all a question of the balance of the clay-sandy soils, the genetic grape variety and the quality of the grapes. Every detail must be taken into account. The reputation of this cru goes back more than 150 years. It was our duty to develop it”, explains Stephan von Neipperg.

The relatively high age of the vineyard and the parsimonious nutrition of the soil produce yields that are quite modest in volume but high in quality. “We strive to preserve the balance of the environment and the biodiversity which are the natural self-defence mechanisms of our terroirs.



Le Comte von Neipperg

This is not a new phenomenon. Since 1988, our work has been based on organic and even biodynamic principles. For 22 years now, we have been selecting the finest Cabernet Franc vine plants, and more recently have started doing the same with the Merlot”.

The vinification process is fed by the gravity flow of un-pressed grapes into wooden vats, and the team seeks to bring out the best in each vintage by gentle, controlled extraction. 2011 was a complicated vintage, and required constant control and real know-how. “A vintage that left no room for improvisation! Nature called us to order each day. Only observation and analysis made it possible to subsequently obtain the strength, depth, finesse, fruit, long finish and good ageing potential that we look for in our wines. But... no risks, no fun!”, he jokes.

Vignobles von Neipperg
33330 Saint-Emilion
Tél. : +33 (0) 5 57 24 71 33
www.neipperg.com

Stephan von Neipperg



Stephan von Neipperg, majitel Château Canon La Gaffelière, Château Peyreau, Château d'Aiguilhe, La Mondotte, Clos de l'Oratoire, Clos Marsalette

Můžete prosím popsat růstovou sezónu 2011 i s problémy, které jste museli řešit?

Problém byl, že jsme měli velmi suché jaro, až do května a června. Červenec byl obdobný a v srpnu jsme tu měli déšť. Víc než v Médocu. Za normálních podmínek je v srpnu růstová část sezóny ukončena a nastává zrání. V tomto ročníku se ale vrátila a museli jsme počkat na její dokončení v září. A potom jsme měli víno, které mělo méně struktury, slabší slupku než u 2009 a 2010. Potom je důležité mít dobrou koncentrovanost a nepřextrahovat příliš. Nalézt ovocitost a vyrobit integrovaná vína. Takže máme vína jako Clos Marsalette, která budou již za 4, 5 let k pití. Clos de Oratoire za 6 let k pití. Canon la Gaffeliere a La Mondotte jako obvykle trochu později. Nebudou to ale vína, na která byste musel čekat sto let.

Takže vína bude možné pít dříve, nebudou ale mít tak dlouhodobý potenciál jako 2009, 2010?

Ano, je to tak.

Kde vidíte rozdíly mezi pravým a levým břehem?

Myslím si, že v Médocu vám řeknou, že tento rok nejsou příliš spokojeni s Merlotem. My jsme vyrobili vynikající Merlot. Merlot potřebuje rovnoměrný přísun vláhy. Pokud je příliš sucho, není to dobré. Na vápenci je jednodušší udržet vláhu. Štěrka, to je jenom písek a kameň, vodu neudrží. Ovšem v Médocu jsou dobrá châteaux, která dělají dobré směsi, i když nejsou odrůdy v optimálním stavu. Ale u Cru Bourgeois je kvalita kolísavá.

Vína měla obecně méně cukru?

Ano, a tedy méně alkoholu.

A kyselost?

Kyselost je letos méně důležitá než u 2010. U 2010 byla kyselost vysoká, byla ale zakryta vysokým alkoholem. Zde je kyselina nižší. Je to úplně opačně než říká Robert Parker. Zde v St-Émilionu je kyselost nízká.

Vína obecně nám stylem připadají trochu sušší, je to tak opravdu, nebo se nám to jen tak jeví?

Když je vyšší alkohol, budete mít trochu víc sladkosti a dále, pokud máte hodně zralé ovocitosti, znamená to též sladkost. A obojího je letos méně. To odpovídá vašemu vyjádření, které zde ovšem nepoužíváme.

Všimli jsme si, že se u Canon La Gaffelière změnil poměr odrůd.

Nepříliš. Je jen trochu méně Cabernetu Franc. Zjistili jsme, že jeden z tanků Cabernetu Franc není dostatečně dobrý na to, aby mohl být ve směsi. Ale ostatní tanky byly vynikající a jsou použity ve směsi.

Takže Merlot i Cabernet měly v tomto ročníku obdobný potenciál?

Ano. Cabernet byl velmi dobrý, museli jsme si ale dávat pozor na zralost. Pracujeme zde zcela organicky, biologicky. Pokud pracujete tímto způsobem jako my, při vlhku nemáte moc času, vše se rychle kazí. Na sklizeň máte maximálně tři dny. Ten, kdo pracuje standardně a postříkuje, ten může využít až pět, šest dní.

A Cabernet Sauvignon?

My ho máme velmi málo. Jsou to velmi staré keře, přes 60 let. Pokud není vlaha, nevádí jim to. Mladé stromky jsou velmi citlivé. Ale ze starých máme nižší výtěžek – 25, maximálně 35 hektolitru na hektar.

Jaké je letos podle vás nejlepší vaše víno?

Nejlepší je asi La Mondotte. Nejlepší poměr kvalita-cena je d'Aiguilhe. Nejinteligentnější je Canon la Gaffeliere. A nejvíce sexy je Clos de l'Oratoire.

Děkujeme za rozhovor.

SAINT-ÉMILION 2011

LA MONDOTTE 2011 (92-94)

La Mondotte 2011 je působivé víno s velkou, kulatou chutí, jemné a hladké. Ohromná porce alkoholu (14 %) v souladu s perfektně zralým ovocem (černý rybíz, švestky), vykazuje skvělou chuťovou definici. La Mondotte 2011 je elegantní víno s finesou.

CANON LA GAFFELIERE 2011 (91-93+)

Canon La Gaffeliere je stejně jako další vína Stephana von Neipperga a jeho konzultanta Stéphane Derenoncourta produkt úžasné elegance a působivé finesy. Plná a otevřená chuť má pěknou hloubku, ovoce vykazuje příchutí rybízu a švestek, aroma potom ještě tóny lékořice, Cabernet Sauvignon je tentokrát v menším množství než obvykle, zato Cabernetu Franc je zde požehnané. Canon La Gaffeliere 2011 je jemné, přesné víno s krásným a čistým charakterem.



Château Canon La Gaffeliere Saint-Émilion