

Château Canon La Gaffelière 2013

Revue de presse
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

RECHTES UFER

Saint-Émilion Premier Grand
Cru Classé B

90-92

● Château Canon La Gaffelière

Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé B

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand, feine Gewürzanklänge, ein Hauch von Lakritze, reife Herzkirschen, facettenreiches Bukett. Saftige rotbeerige Nuancen, zarter schokoladiger Touch, frisch strukturiert, gut integrierte Tannine, bleibt gut haften, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

03 / 14 falstaff 233

FALSTAFF 03 - MAI 2014.jpg



LES PRIMEURS 2013 À BORDEAUX

LA SELECTION BETTANE + DESSEAUVE

Saint-Émilion grand cru

* Château Canon-
la-Gaffelière **17-17,5/20**

Belle définition, harmonieuse et profonde, avec une réelle finesse de tanin et une maturité de fruit séduisante ; allonge svelte, racée, franche et nette;

TERRE DE VINS n°29 - MAI-JUIN 2014.jpg

17 | **Château Canon-la-Gaffelière**
1er Grand Cru Classé
(70% M, 25% CF, 5% CS, 10hl/ha)

MB/TD | Nicely defined, harmonious, and deep, with real tannic finesse and seductively ripe fruit, racy, svelte palate, direct and clean. | **17.5**

MS | A fine, fragrant nose of fresh red and black fruit, with its oak a little present; elegant, moderately concentrated wine, with a fresh acidity and fine dry tannin; sweet and gently rich, gently racy to taste, long and subtly complex across the palate; not big or fleshy or concentrated, but sweetly ripe and fine, and with lovely scented length. This should make a most seductive bottle relatively early, 2018-28. | **16.5**

FINE WINE n°44 - 2014.jpg



Saint-émilion

Canon-La Gaffelière (1^{er} GCC)

Le prochain millésime, 2014, sera le premier millésime en agriculture bio certifiée sur Canon-La Gaffelière et La Mondotte. 70 % merlot, 25 % cabernet franc, 5 % cabernet-sauvignon.

15 - Fruits noirs, épices, gelée de mûre, bouche ronde, tendue, tanins frais, Zan à la violette, belle finale relevée.

O = 2017 **G** = 8 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.



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.

(...)

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,

Meiningers weinwelt

04 | 2014

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

07. Mai N° 04 - 05/2014
www.weinwisser.com
€ 12,00 / SFR 14,95

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

• Bordeaux 2013 •

Primeurs 2013. René Gabriel gibt den Startschuss für seinen Markttest

**Bordeaux 2013
Clarets im modernen Stil**
von René Gabriel

So wenig war schon lange nicht mehr los während den offiziellen Primeur-Verkostungen. Dies merkte man besonders bei der Präsentationen der Union des Grand Crus. Zuweilen waren mehr Kellermeister und Châteaubesitzer präsent als Degustationsinteressierte. Viele Weinhändler und Journalisten sind schon gar nicht erst in den Flieger gestiegen, denn dem Bordeaux 2013 ging schon im Vorfeld die schlechter G'ul voraus.

Wenn man die meteorologischen Vorgaben genauer studiert, dann war das Fiasco vorprogrammiert. Ein kalter Winter mit viel Regen und wenig Sonne. Verrieselung der Blüten. Mehlaue im Frühling. Der Sommer war ideal gewesen, doch bevor die Trauben richtig reif waren, mussten fast alle Wäasser ernten, denn der warme Herbst bescherte eine galoppierende Fäulnis in den Rebbergen.

Doch ist Bordeaux nicht gerade in den letzten Jahren durch ein bemerkenswertes Katastrophen-Management bekannt geworden? Wann bitte, haben denn die Bordeauxer Winzer letztmals einen wirklich schlechten, untrinkbaren Jahrgang abgeliefert? Zugegeben, der Bordeaux 2013 ist kein grosser Wurf – es gibt keinen generellen Qualitätsbefund in schwierigeren Jahren. Nur umgekehrt! Wenn ein Jahrgang gross ist, dann kann man praktisch alles kaufen. In kleinen Jahren ist es meist eine Terrafrage. So gesehen ist es heuer nicht nur ein Jahr des Terroirs, sondern ein Millésime der Superterroirs.

Merlot oder Cabernet?
Und welche Rebsorte hat denn nun das Handicap-Rennen gewonnen? Es ist ganz sicher kein Merlotjahr. Denn der Merlot hat unter den klimatischen Bedingungen am meisten gelitten. Also schlägt der Cabernet Sauvignon den Merlot? Auch nicht. Mit zu wenigen Ausnahmen sind die Cabernet Sauvignons von tendenziell mittelmässiger bis oberflächlicher Sorte. Und aus diesem Grund habe ich da auch den Überbegriff des «modern Clarets» gewählt, um die besser Grand-Crus des Médocs etwas näher definieren. Am besten sind die Petit V dots (linkes Ufer) gelungen, gefolgt von Cabernet Franc freches Ufer.

Moderne Clarets
Sicherlich wird heute ganz anders vinifiziert als früher. Und die Tannine haben eine ganz andere Qualität als früher. Dazu führte eine dichtere Bepflanzung

WEINWISSER N° 04-05/2014 13

2013 Canon-La-Gaffelière: 70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon. 10 hl/ha!!! Heisst, 35'000 Flaschen statt 100'000. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Fein ausladend, wunderbare, reife Fruchtnoten, Waldbeeren, Brombeeren, Edelhölzer und nussig-würzige Aromenkonturen von den beiden Cabernets. Im Gaumen eine traumhafte Delikatesse mit Harmonie und Balance. Ein Finessenektar mit extrem geringer Verfügbarkeit. **18/20 2013-2036**

WEINWISSER n°04 - 7 MAI 2014.jpg

明星时代

LA REVUE DU **vin** 葡萄酒评论
DE FRANCE
www.rvfchina.com.cn

2014/6
第114期 人民币定价: 8.00元

1919到2000
白马20个年份垂直品鉴

波尔多四大飞行酿酒师
首次聚首谈经验
对话藏家唐英年
顶级烈酒拍卖有无“泡沫”
米其林三星主厨
挑战龙虾配红酒

2013年份波尔多多期酒品鉴
艰难之年, 技术之年

ISSN 1672-1202 (国内) 邮发代号: 38-125 (国外) 邮发代号: 80-750

Dégustations
品鉴 • 品酒报告

14.5-15/20
CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE

果香开放, 美味, 有甜感, 雅致的木香。收尾细腻, 有漂亮的酸度, 有张力和香料的气息。

CHÂTEAU . CANON-LA-GAFFELIÈRE 圣爱美浓

STEPHAN VON NEIPPERG
Château Canon-la-Gaffelière酒庄
和 La Mondolite酒庄的庄主

STEPHAN VON NEIPPERG
自然柔和的葡萄酒

有机葡萄酒的反应好吗? 有机葡萄比施用农药的葡萄更成熟。但是一旦成熟度达到了, 果子掉得很快。”

你们使用了抗霉菌的措施吗? “我们倡导生命和微生物吗? 我得告诉葡萄酒爱好者、葡萄园里的工作人员, 我是倡导生命的, 不使用机器。”

陈酿? “2013是自然柔和的年份。危险在于发酵和陈酿时使用了2009和2010那样的好年份时采用的配方。在一个低酒精度的环境下, 过度萃取葡萄果实将获得紧致、生硬的酒, 橡木桶的糖分也只能在期酒阶段掩盖这种现象。”

2013年份的未来? “4天的花期里有99毫米的降雨量! 这让我想起1984年。最后, 我成功地那个年份的酒卖给了汉莎航空公司, 供应头等舱的乘客!” (文/A. Gerbelle)

RVF CHINA - JUIN 2014.jpg

LA REVUE DU **vin** 葡萄酒评论
DE FRANCE
www.rvf.com

Notre best of des grands rosés de France

DECOUVREZ À BORDONS
Suivez les vignes du littoral

SPECIAL PRÉSENTATION
LES MEILLEURS BORDEAUX 2013

Les 210 châteaux qui vont marquer l'année
Saint-Émilion, Graves, Médoc, Sauternes au crible

BRÉSIL
Les vins à boire pendant la coupe du monde

LE DÉBUT DU SIÈCLE À BORDEAUX
ROLAND, DESROND, COURTIS, DURAND, RIEU ET BOISSENOT AUTOUR DE LA MÊME TABLE

Le Salon
Gastronomie, Vins, Salons à Paris

Jura
Deux grands blancs face à face

GRANDS BORDEAUX PRIMEURS 2013

SAINT-ÉMILION

14,5-15/20
CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE

Fruit ouvert, suave, sucré par un boisé chic. Il termine en finesse avec une belle acidité, de la tension et des épices.

Prix 2012 : 46 € - 2011 : 47,90 €

CH. CANON-LA-GAFFELIÈRE SAINT-ÉMILION

STEPHAN VON NEIPPERG
Propriétaire du château Canon-la-Gaffelière et de La Mondolite.

STEPHAN VON NEIPPERG
Des vins naturellement tendres

Les vignes "bio" ont-elles bien réagi? « Les vignes "bio" étaient plus mûres que les vignes traitées par des produits systémiques. Mais dès que la maturité approchait, les raisins lâchaient très vite. »

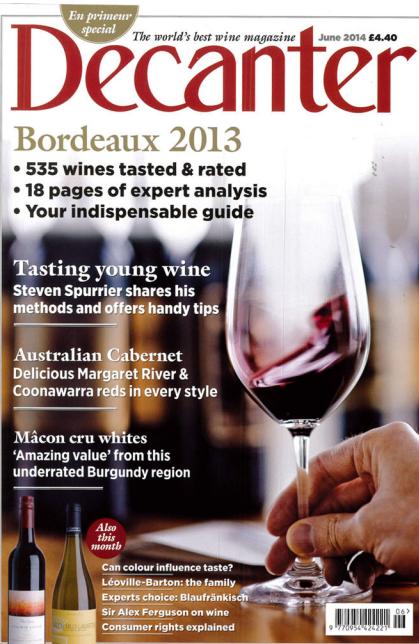
Avez-vous utilisé des anti-botrytis? « Est-on pour la vie, pour le vivant? Il faut répondre aux amateurs, aux travailleurs dans les vignes. Je suis pour la vie et ne ferai pas machine arrière. »

L'élevage? « Les 2013 sont naturellement tendres. Le danger serait d'appliquer en vinification et en élevage les recettes mises en œuvre lors des grands millésimes que furent 2009 et 2010. Trop d'extraction des raisins dans un milieu alcoolique faible aboutit à des vins resserrés et durs que la sucrosité de la barrique ne masquera que le temps des primeurs. »

L'avenir du millésime? « 90 mm de pluie en quatre jours de fleur! Cela me rappelle 1984. Millésime que j'ai réussi au final à bien vendre à la Lufthansa qui l'a servi en première classe! »

Propos recueillis par A. Gerbelle

RVF n°581 - MAI 2014.jpg



Right Bank

By James Lawther MW

THERE CAN'T HAVE been many years as difficult as 2013 for Bordeaux growers: a disastrous flowering in June; pressure from mildew from then onwards; hail in early August; then semi-tropical conditions in September leading to grey rot affecting an already late harvest. The only silver lining in the cloud was a warm, sunny period in July and August. So what did that mean for the Right Bank?

Firstly, yields are wildly down. The Merlot, especially old-vine Merlot, suffered particularly poor fruit set (coulure and millerandage) due to the rain and unseasonably cold weather in May and June. Add to this grey rot in September and all the sorting and selecting at harvest and some producers are reporting a loss of up to 40% on the norm.

Quality, too, was inevitably compromised. The delay in the vegetative cycle caused by the spring conditions was never really recuperated, and suddenly the growers had to deal with rampant grey rot when they were hoping to find maturity in a later harvest. Full ripeness was, therefore, hard to obtain. 'You had to accept a certain level of rot this year otherwise the grapes weren't ripe, but be ready to harvest quickly as the rot accelerated,' explains Stephan von Neipperg, owner of St-Emilion premiers grands crus classés Canon-la-Gaffelière and La Mondotte.

Stylistically, the wines are lightweight and generally lack concentration. Acidities are high and a number have rasping tannins. The most successful have attractive fruit and freshness and will make pleasant early drinking; only a few have the depth and structure to age.

A surprising factor is the absence of herbaceous notes – the July sunshine having burned off the methoxypyrazine compounds responsible for this feature.

Some 20 years ago this vintage would have been a total write-off but winemaking expertise these days has conjured something acceptable.

The earlier ripening zones like Pomerol and parts of St-Emilion came off marginally better as terroir played its part. The more savvy producers are also worth looking at but, essentially, this is not a year to buy *en primeur*. Buy and enjoy them selectively in a restaurant once the wines are in bottle.

St-Emilion

HIGHLY RECOMMENDED

Ch Canon-la-Gaffelière 1GCCB 17 (90)

Tiny yield (10hl/ha). Cabernet notes and great freshness. Has elegance and depth in a lighter frame. Pure and long. Harmonious. 2018-2028

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 décrié 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 habituels 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'avons 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