



# Château Canon La Gaffelière 2000

Revue de presse  
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

# Château CANON LA GAFFELIERE

(Grand Cru Classé)

Saint-Emilion

**Couleur** : cerise marquée.

**Nez** : fruits rouges, note vanillée.

**Bouche** : attaque onctueuse, un vin étoffé, puissant, bien équilibré avec un bon boisé, une belle finale.

16-17

L'AVIS DES NEGOCIANTS DE BX - PRIMEURS 2000.jpg

## Le point sur les enchères par iDealwine

Cheval-Blanc : un vin qui bat record sur record aux enchères

♦ A Saint-Émilion, la taille relativement réduite des domaines, par comparaison avec les crus du Médoc, induit mécaniquement des prix de vente élevés, même pour les crus de moindre notoriété.

Dans les ventes aux enchères, les quelques domaines mythiques de l'appellation font l'objet d'un engouement sans limite pour les très grands millésimes, à l'instar de Cheval-Blanc 1947. À noter depuis quelque temps, la percée de Château Ausone en termes de cotation : un cru résolument à la hausse et recherché par les amateurs du monde entier.

Parmi les grands crus classés B, deux domaines se distinguent : Angéus enchaîne d'un millésime sur l'autre les grandes réussites, tandis que Pavie, au mépris des querelles de dégustateurs, ne cesse d'élargir le cercle de ses aficionados.

À noter parmi les domaines toujours très entourés dans les ventes et à une toute autre échelle de prix, le Château Canon-la Gaffelière.

Même si, en raison des volumes produits, le qualificatif de vins de garage

est de moins en moins approprié pour certains d'entre eux, tels que Valandraud, ces crus « haute couture » enregistrent un retour à la sagesse en termes de prix, qui favorise depuis quelques mois la reprise des échanges. A. de L.

### QUELQUES COTATIONS ET ENCHÈRES PHARES

→ Cheval-Blanc 1947 (magnum)	10.384 €	à Paris le 10/12/05
→ Cheval-Blanc 1982	554 €	à Cannes le 15/04/06
→ Cheval-Blanc 1990	557 €	à Cannes le 18/02/06
→ Ausone 2000	491 €	à Cannes le 28/12/06
→ Angéus 2000	132 €	à Paris le 09/02/06
→ Pavie 2000	151 €	à La Varenne le 16/05/06
→ Canon-la Gaffelière 2000	82 €	à Morlaix le 28/01/06
→ Valandraud 1998	144 €	à Lyon le 25/01/06
→ Valandraud 2000	200 €	à Paris le 09/02/06
→ La Mondotte 2000	360 €	à La Varenne le 11/12/05

Prix indiqué : prix de vente en salle, c'est-à-dire prix d'adjudication « au marteau », augmenté des frais du commissaire-priseur.



## 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



## Château Canon La Gaffelière

Ce vin à la robe d'un grenat profond et au nez plutôt fin brille par son harmonie de corps, la tendresse de ses tanins pourtant intensément présents. Belle longueur profonde.

RVF n°452 - JUIN 2001.jpg





**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

CANON-LA-GAFFELIERE	2001	ST-EMILION	(\$50.00-55.00)	RED	(91-93)
CANON-LA-GAFFELIERE	2000	ST-EMILION	(\$115.00-135.00)	RED	95
<p><b>2001:</b> For over a decade, this has been one of St.-Emilion's most consistent wines. A brilliant effort for the vintage, this saturated purple-colored 2001 exhibits a sweet nose of roasted nuts, blackberries, <i>crème de cassis</i>, licorice, smoke, and graphite. Medium to full-bodied, layered, and well-textured, with sweet tannin, low acidity, and a 35-second finish, this impressive, precocious St.-Emilion should drink well young, and evolve for 14-15 years.</p>		<p>classic in proportions. Lavish notes of roasted espresso, melted chocolate, <i>crème de cassis</i>, toasty new oak, and Asian spices jump from the glass of this sensationally perfumed, rather ostentatious 2000. It is enormously concentrated and pure, with low acidity and exquisite balance. Remarkably, in spite of its large size, viscosity, and opulence, it is fresh and delineated. Potentially the finest Canon-la-Gaffelière made to date, this impeccably made wine will drink well between 2006-2022.</p>			
<p><b>2000:</b> This is a triumphant 2000, flamboyant, super-concentrated, yet</p>					

2000 CANON-LA-GAFFELIERE

SAINT-EMILION

(94-96)

Sous la talentueuse houlette de Stephan de Neipperg, cette propriété a produit ces dernières années des vins absolument fabuleux. S'il est difficile de déterminer les millésimes les plus réussis, on peut cependant affirmer que 2000 s'impose comme l'un des grands succès de Canon-la-Gaffelière. Plus classique, moins exotique que certains de ses aînés, il révèle une concentration absolument phénoménale – un trait qu'il partage avec ses jumeaux du Clos de l'Oratoire et de La Mondotte. Sa robe d'un

bleu-pourpre opaque accompagne un somptueux bouquet de café torréfié, de caramel enrobé de chocolat, de mûre et de cassis confiturés, de fumé, de réglisse et d'épices orientales. D'une concentration extraordinaire, confinant au visqueux, il conserve cependant une fraîcheur et une précision remarquables, et révèle en bouche, outre des vagues de fruit, une finale époustouflante tant elle est puissante et massive. Quel vin grandiose ! A.M. 2002-2020.

TWA n°134 - 23.04.2001.jpg

## Canon-La Gaffelière

★★★★

60 % merlot - 36 % cabernet franc - 4 % cabernet sauvignon. Avec sa robe très sombre, son nez envoûtant, gorgé de fruits mûrs, d'épices, qui évoluent vers de fines nuances de cacao, et sa touche minérale in fine, c'est assurément un grand Canon-La Gaffelière. La très haute maturité du fruit jointe à la fraîcheur préservée se combinent merveilleusement au palais avec une structure précise et un corps athlétique. Un grand Canon-La Gaffelière qui est tout proche d'accéder à la catégorie supérieure.

VINIFERA n°24 - MAI 2001.jpg

**2000 Canon-la-Gaffelière:** Dunkles, sattes Purpur. Reifes Kirschenbouquet, feiner Amarenatouch, Dörrfrüchte, Pfefferkuchen und Lakritze. Fester, satter Gaumen, verbunden mit einer ausgeglichenen, tanninhaltigen Adstringenz, feine Schokobitterkeit, wiederum Lakritze im druckvollen Nachklang. Nicht so offensiv wie andere Jahrgänge bei früheren Fassproben, ein Indiz für Langlebigkeit. 18/20 2006 – 2024

WEINWISSER - Nr.5-2001.jpg

**93 Château Canon-La Gaffelière St.-Emilion**

**2000 \$120** This is very jammy and delicious. Very ripe berry aromas, with hints of roses. Full-bodied, with velvety tannins and a medium, caressing finish. Refined and caressing. Close to the 1998 in quality. Best after 2012. 5,415 cases made.—J.S.

WINE SPECTATOR - MARCH 31, 2003.jpg



# 五莊聯盟的聯想

劉致新

今年試波爾多新酒最後一天的中午，參加了波爾多列級酒莊聯合 (UGCB) 的午餐，同席的有「開伯道」酒莊的經理卓度 (J. D. Videau) 和龐特卡納酒莊 (Pontet Canet) 當家的侄女美琳娜·德薩摩 (Melina Tesseron)。

我們坐在放酒的地方旁邊，當然近水樓台，第一時間便拿了 Branaire Ducru 和 Pontet Canet 各一瓶，坐下來聽他們屬於五莊聯盟 (Les 5) 的成員，馬上又拿了 Smith Haut Lafitte、Canon-la-Gaffeliere 和 Gazin。

午餐飲過這五款酒，也非常愜意的，在那個餐廳，大家守著，只能吃魚，但配上紅酒汁，配紅酒也甚佳。

我和五莊相當有緣，九十年代中還未開始寫酒，便喜歡飲 1990 的 Gazin，覺得是非常好的年份。第一年到波爾多試新酒，第一晚住的就是 Smith Haut Lafitte。那一年我試過發現了 1996 的 Pontet Canet，買入酒花，現在仍在享受那些來價一百多港元的好酒。我加入 Gontemp 也是在該莊。我住在 Branaire Ducru，他們非常熱情，安排我試 1999 到最新年份的酒，又住過 Canon La Gaffeliere，我認爲他的酒不再升一級是不合理的（可能他沒有申請吧，要問問他了，不過暫時又無分別了）。

我沒有在午餐上講我和五莊的因緣，但飲他們的酒想起五莊最近二十年的變化，卻不由得浮想連篇。

二十年來，五莊變化最少的可算是「加山」(Gazin)。這家在龐馬可的大酒莊，不論家機或管理人都沒有改變，而且釀酒風格基本沒變，是仍舊經典的波爾多右岸酒。

至於其他四家酒莊，都在八十年代末或九十年代初出現了相當大的變化。例如，1988 年 Branaire Ducru 易手，1990 年 Smith Haut Lafitte 易手，1987 年 Canon la Gaffeliere 由少主打理，1994 年開始，Pontet Canet 的釀酒風格也明顯現代化。

這四家酒莊在新主少管理下，酒的水準都有顯著進步，而且有越來越好的趨勢。如果能舉辦一次試酒會，同時品嚐五家酒莊八十年代中期 (1985 或 1986)、九十年代中期 (1996 或 98)、二十一世紀初 (2000 或 2005) 這三個時期的酒，然後請五位莊主親臨現場把酒莊改革的體會，一定非常有趣。或者我該向他們提出，讓他們來港講一次。

當日試的五莊，來自不同年份，由最新的年份寫起吧。

- Pontet Canet 2003 一 很成熟，非常完整，果味澎湃而均衡，極佳年份，暫可趁新鮮飲用，但樂換為呼吸一小時。
- Gazin 2001 一 很強的礦物氣息，花香成熟，明顯較涼氣候，結構堅強，果味足，已相當成熟。
- Smith Haut Lafitte 2000 一 灌裝前沒有過濾，果香成熟迷人，口感豐滿濃滑，非常均衡，悠長。
- Canon la Gaffeliere 1998 一 也有明顯礦物氣息，結構強，果味甚成熟，仍可釀年。
- Branaire Ducru 1998 一 有緣，正在變身，變身強勁，果香辛辣，也許明年會再醇吧，暫時不要飲 98 了。

