



Château Canon La Gaffelière 2004

Revue de presse
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

www.chinesebordeauxguide.com

The Great 波尔多 2004 年份葡萄酒品尝

文：菲希恩 BY CHING POH HONG | Bordeaux Tasting

品酒笔记

2008年新加坡新达城展览中心 (Suntec Exhibition Centre) 举行“献给亚洲之葡萄酒展” (Wine for Asia Exhibition)。下列为作者在展场中之“顶级波尔多葡萄酒品鉴/葡萄酒评论”展览亭内所作的品酒纪录。

白葡萄酒

CHATEAU SUDURAIU SAUTERNES
★★★★



淡金色。黄梨/西瓜和茴香子味。超级清新。均衡和谐。果味丰富。精髓中等浓郁。精致优秀。

CHATEAU GUIRAUD SAUTERNES
★★★★



淡金色。较Suduiraut来得深。散发香草/成熟黄梨/蜂蜜和香料味。比Suduiraut更稠。目前。结构和橡木味皆领先。

红葡萄酒

DOMAINE DE CHEVALIER RED
★★★★



闻香有些封闭。味道却令人动容。黑醋栗果味。单宁成熟。余味清新绵长。典雅。精髓中等浓郁。

CHATEAU LEUVILLE-POYFERRE SAINT-JULIEN
★★★★



闻香不似明确。品尝时焕发雪松味。蓝果味丰富。单宁美好清新。精髓中等浓郁。

CHATEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON
★★★★

闻香有成熟的辣椒和橄榄味。品尝时酒味持久。果味丰富。单宁成熟。均衡。余味绵长。精髓中等浓郁。

CHATEAU BRANE-CANTENAC MARGAUX
★★★★★



闻香有烟草/花卉。品尝时有樱桃和深蓝色果味。单宁高贵清新。非常和谐。中等浓郁。

CHATEAU CLOS FOURTET
★★★★★



闻香有烘烤/烟熏/巧克力味。成熟。圆润。饱满。蓝果与稳定单宁。精髓中等浓郁。

CHATEAU GISCOURS
★★★★★



闻香有烟草/雪松/辣椒。闻香有蓝莓/烟熏/雪松果。单宁美好清新。非常珍贵。中等浓郁。

CHATEAU RAUZAN-SEGLA
★★★★★

闻香有花卉/加伯奈葡萄/辣椒。高贵。中等浓郁的果味与相等美好的单宁。均衡。清新。经典。

CHATEAU BRANAIRE-DUCRU SAINT-JULIEN
★★★★



闻香有雪松/软蓝莓。品尝时有高感动人的果味。圆润的酒酸。高贵。经典。中等浓郁。

CHATEAU CANON SAINT-EMILION
★★★★

闻香有些封闭。品尝时有黑莓果味。新鲜清透的单宁。迷人的清新度。中等浓郁。

CHATEAU CANON LA GAFFELIERE SAINT-EMILION
★★★★



闻香有芳香的橡木味。浓郁。成熟的果味配与等量的烟熏。丰富。橡木单宁。浓度美好。精髓中等浓郁。

CHATEAU CANTEMERLE HAUT-MEDOC
★★★★



闻香有胡椒/加伯奈葡萄/辣椒。

70 | 波尔多葡萄酒指南 | 2009/2010

CHINESE BORDEAUX GUIDE 2009 - 2010.jpg

★★★★★(★)

CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE

Nez très épanoui de fruit bien mûrs, avec de superbes nuances épicées ; bouche très chaleureuse, avec des tanins gras et une grande suite. Flatteur tout en restant toujours aussi élégant.

SEPTEMBRE 2006 ■ LA REVUE DU VIN DE FRANCE

RVF n° 504 - SEPTEMBRE 2006.jpg

A brilliant achievement for proprietor Stefan von Neipperg, this blend of 50% Merlot, 45% Cabernet Franc, and 5% Cabernet Sauvignon exhibits an exuberant, cedary bouquet revealing scents of espresso

roast, chocolate, *pain grillé*, and sweet red and black fruits. Opulent and fleshy for a 2004, this sexy beauty offers plenty of purity, symmetry, and sweet tannin. It will provide enjoyment over the next 10-15 years.

TWA n° 171 - 29.06.2007.jpg

アフリカ級熱波の下のボルドー、ヴィンテージ2003 シャトー・オーナーの率直な賛否両論



フランスの気候がアフリカ化、フランス金土で熱波による死者が10000人以上、夏の期間は連日40℃を越えたという異常気象ヴィンテージ2003、これが偉大な年というのなら、元々葡萄の木を植える場所が間違っていたというような評も出る中、ユニオン・デグラヴィタ・ド・ボルドーの試飲会に集まった77シャトー中、レ・サンクと称するプロモーション・グループを組む5つのシャトーに、2003の評価を聞いた。

**シャトー・カノン・ラ・ガッリエール
Ch. Canon La Gaffelière**
「2003は2004には及ばない」



1996年以降、醸造コンサルタント、ステファン・ドゥルンクールを採用し、急激に評価を上げるご存じサンチミリアンの隣かしライジン・グスター・シャトーである。オーナーはモードなデザイン眼鏡が似合う長身、ステファン・クラフ・フォン・ナイベルグ氏。名前に「フォン」がつくところから分かるように、貴族の家系の出身。ラモンドット、シャトー・バイローなど計6つのシャトーを所有するボルドーの要人である。いきなり意外だったのは、この正直なコメントだった。「2003のワインは2004には及ばないと思う。われわれが最も重視するのはワインのフレッシュネスであって、置きや、過熟による甘みではないのだ。2000や2005は50年後も楽しめると思うが、2003は15年以内に飲むべきだろう」とはいえ、2003は、しっかりとキレのいい酸と、引き締まった力強さに加え、透明感がしっかりと印象的。ある意味、2003とは思えないほどのバランスのよさに、多くのシャトー同様、補醸なども行ったかと思われ、「確かにあの暑さによりバニックになって、醸造タンクに酸をたっぴり入れた生産者は少なくなかったね。でもわれわれのシャトーでは、醸造時はほとんど毎年どおりだった。補醸は、案にいららばさが出るので一切なし。しいて言えばミクロ・ビュラージュ（発酵タンクにチューブで醸造液を送る方法）をかなり少くしたことがら。ミクロ・

ビュラージュはアントシアニンとタンニンを結びつけてワインの酸を調和させるためのものだが、葡萄の糖までコーヒーのような味になるほど熟した2003年では、その必要がなかったわけだ」

8月には木に付いたまま干し葡萄になる年もあったという過熟な状態については、「われわれのテロワールは実に恵まれていて、地下14mに非常に豊かな地下水脈がある。これが大きい。あと、除草や除草を徹力せず、地面や葡萄の葉に直射日光が当たらないように工夫した。これもうまくいったと思う」

最後に、ミシュル・ロランではなく、ドゥルンクールにコンサルタントを依頼した理由について尋ねると、「彼のテロワール観が気に入ったからだ。彼ほどの土地でも同じワインを造ろうとは決してしない。テロワールと、われわれが愛するカベルネ・フランのよさを非常によく理解している。もう「甘い、重い」のコカ・コラみたいなワインの時代は終わりだ。本当のワイン好きは、今後ますます、われわれが目指す、フレッシュな果実味のあるワインを嗜好するといふ点でも同じ見解なのだ」と胸を張った。

あの2003にさえフレッシュな果実味をみずみずしく表現したカノン・ラ・ガッリエール、今後のヴィンテージも、しっかりと追跡するべきであろう。

**シャトー・ガザン
Ch. Gazin**
「カベルネ・フランが成功の鍵だった」



ベトリウスとレヴァンジェルに飲まれた、ボムロールでもとまどきの立地をもつ24haのシャ

トーである。その歴史ある立地の類には今までどちらかというと種族な存在であることは否めなかったこのシャトーもまた、最近評価を著実に上げてきた。

「品質の転換点は4つ。1991年にマロクティック発酵を本格で始めたこと。1996年に従来250hlだった発酵タンクを100hlの小型に替えたこと。1990年代末より畑のキャノピー・マネジメントを徹底的に始めたこと。運葉を完へにするために、選果台に15人もの選果スタッフをつけたこと。この4つの改革が効果的だったと思える。この4つの改革が効果的だったと思える。この4つの改革が効果的だったと思える。」

テイステイジした2003は、こちらも十分な酸と、引き締まった、だれもいふ果実味がしっかりと感じられるバランスのよいもの。

「あの酷暑で、補醸もせずにはこれほどフレッシュな果実味をキープできた秘密は、粘土質土壌ならではの保水力の高さがまず大きい。もうひとつの鍵はカベルネ・フランのブレンド比率を高めたこと。カベルネ・フランの量は暑さでも減少していくので、この年は特に重要だった」と、テロワールのアドヴァンテージを強調した。とはいえ通常1ha当たり45hl前後という収穫量が、暑さと水不足で28hlまで落ち込んだというからやはり、たいへんな年である。醸造上でも、この年は色々と細かな補醸を使ったと言う。「マセラシオンは通常の半分近くの14日間を終了させた。果実味の繊細さを保つために、樽熟期間も通常より2か月短い16か月に、同様の理由で新樽比率も普段より低い50%としたんだ」

そんなバイヤンクール氏に、結局2003は、世間が大騒ぎするような「偉大な」ヴィンテージだったのか？とストレートに尋ねてみた。「単純に言うとも、世間は騒いでいるほどの年じゃないと思う。メルロにとっては2004、2005の方が明らかによいと思う」と言う。

entre 2 terres

Les Cinq ou l'union fait la force

PAR NICOLE BARRETTE RYAN

Cinq appellations, cinq producteurs enthousiastes et avant-gardistes. Bordeaux bouge. Ce groupe que l'on appelle « Les 5 » est un bel exemple du Bordeaux moderne qui attaque le marché toutes voiles dehors. Ils sont propriétaires de grands châteaux, ils sont classés, mais ils ont transformé leur commune en instrument de promotion de leurs vins, en parcourant le monde, ensemble, pour aller à la rencontre des vrais amateurs de vin. C'est à la suite d'une dégustation de l'Union des Grands Crus, en 1994, qu'ils ont eu l'idée de créer un groupe plus petit. Ce sont donc cinq producteurs, chacun issu d'une appellation différente, ayant des objectifs communs et une vision semblable, qui ont décidé d'attaquer le marché en douceur à force de dégustations et d'exposés sur leur appellation respective. Deux propriétaires viennent du Médoc, Alfred Tesseron de Château Pontet-Canet à Pauillac, et Patrick Marteaux de Château Branaire-Ducru à Saint-Julien. Deux autres amis viennent de la Rive Droite, ce sont Stephan von Neipperg de Château Canon-La-Gaffelière à Saint-Émilion, et Nicolas de Bailencourt de Château Gazin à Pomerol. Le cinquième propriétaire vient de la région de Pessac-Léognan, ce sont Daniel et Florence Cathiard de Château Smith-Haut-Lafitte à Margaux. Ces producteurs passionnés par leur métier sont issus d'horizons différents, soit de l'industrie, du marketing, du sport, du commerce, mais ils ont en commun d'avoir choisi d'habiter Bordeaux et de travailler activement à la renaissance de leur château respectif. Leurs nombreux voyages ont soudé leur amitié et surtout, leur contact avec le monde extérieur leur a fait comprendre la réalité de l'industrie vinicole mondiale. Héritiers d'une tradition qu'ils défendent maintenant avec énergie, ils sont attachés à la qualité, mais aussi au rapport qualité-prix de leurs vins. Conscients de l'environ-

nement des prix sur les grands crus de Bordeaux, ils s'attachent à retenir ces prix afin que davantage d'amateurs de grands vins puissent avoir accès à ces grandes bouteilles. Le Comte Stephan von Neipperg de Château Canon-La-Gaffelière résume très bien l'objectif du groupe qui est de communiquer aux amateurs leur passion pour le vin, « afin que les jeunes générations continuent d'apprécier les grands vins qui eux, sont porteurs de notre culture humaniste ».

Un peu d'histoire

Rive Gauche

PONTET-CANET
L'origine de Château Pontet-Canet 5^e Cru Classé de Pauillac remonte au XVIII^e siècle. Le domaine a été racheté en 1975 par Guy Tesseron, originaire de Cognac, qui en a restauré la vigne et les chais. Ses fils, Alfred et Gérard, en sont maintenant les propriétaires. Le domaine couvre 120 hectares dont 81 hectares de vignes.

SAINT-JULIEN

Château Branaire-Ducru, 4^e Cru Classé de Saint-Julien a connu plusieurs propriétaires au cours de son histoire. Mais en 1988, il connaît un renouveau quand un groupe familial présidé et animé par Patrick Marteaux en fait l'acquisition. C'est le début du renouveau de Branaire. Le domaine comprend 50 hectares sur plusieurs parcelles dans la partie sud de l'appellation.

Rive Droite

CHATEAU GAZIN
Château Gazin à Pomerol est probablement situé à l'emplacement de l'Hôpital de Pomeyrol, construit par les Chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem, de Rhodes et de Malte, pour accueillir les pèlerins sur le

chemin de St-Jacques de Compostelle. Nicolas & Christophe de Bailencourt sont les gérants de cette propriété de 26 hectares d'un seul tenant dont 24 ha de vignes.

SAINTE-EMILION

Le très ancien vignoble de Château Canon-La-Gaffelière à Saint-Émilion, couvre 20 hectares sur le versant sud qui domine la charmante petite ville médiévale. Très coriace de la préservation de l'environnement, le comte Stephan von Neipperg veille à l'équilibre écologique. Il s'est adjoint comme maître de chai, Stéphane Derenoncourt, un ardent partisan de la biodynamie.

Sud de Bordeaux

PESSAC-LEOGNAN
L'histoire de Château Smith-Haut-Lafitte remonte au XVI^e siècle quand furent plantées les premières vignes. Au XVIII^e siècle l'Écossais George Smith achète le domaine et y accole son nom. Deux siècles plus tard, en 1990, Daniel Cathiard et son épouse Florence en font l'acquisition et y apportent les techniques les plus modernes de vinification dans le respect de la tradition et une grande préoccupation de préservation des sols. La propriété est située sur une butte dont 68 hectares sont plantés de vignes.

Les cinq au Québec
Château Branaire (Ducru-Ducru)
 St-Julien 2001 (61 \$ - 747147)
Château Gazin, Pomerol 2003
 (85 \$ - 350955) - (2002, 76 \$ - 204015)
Château Smith-Haut-Lafitte 2002 (70 \$ - 10240340) - (2001, 75 \$ - 747790) - (2000, 86 \$ - 913640)

40 Vins & Vignobles JUIN-JUILLET-AOÛT 2007

VINS & VIGNOBLES - JUIN-JUILLET-AOÛT 2007.jpg

Wineart Wine Guide Part 1 Saint-Émilion

シャトー・カノン・ラ・ガフリエールの場合

Stephan von Neipperg

功績 デレクールの

シャトー・カノン・ラ・ガフリエール 2004

シャトー・カノン・ラ・ガフリエール 1999

90

95

Wineart March 2007 Number 37 110

생도 까농 라 가펠리에르는 이 중 저품드(Gironde) 강 유역의 평원에 위치한 포도밭에 메를로 70%, 카베르네 프랑 20%, 카베르네 소비뇽을 10% 비율로 재배했다. 10이 년 전에는 카베르네 소비뇽을 많이 생산하지 않았으나 이 품종에 맞는 배수가 잘 찾아 서서히 그 비율을 높이고 있어 현재는 카베르네 소비뇽을 25% 정도 재배하고 있다. 하지만 여전히 이 곳에서 중립적으로 생산되는 것은 메를로이다.

100% 자연 효모로 발효를 시키다
이 곳은 유기농법(organic)으로 포도밭을 재배하여 자연 속에서 최대의 균형을 같이 낸다. 그래서 생도 까농 라 가펠리에르에

생도 까농 라 가펠리에르의 최고 메를로
생도 까농 라 가펠리에르(Château Canon-la-Gaffelière)의 주인인 스테판 본 나이퍼(Stephan von Neipperg) 공작은 생도 라 몽도트(Château La Mondotte), 클로 드 로라투아르(Clos de l'oratoire), 생도 페르(Château Peyreau), 생도 테귀유(Château d'Aiguilhe)의 주인이기도 하다. 그랑 크뤼급 와인 생산하는 생도 까농 라 가펠리에르도 크게 3가지 배수가 잘 가지고 있는 생도밀리옹에 위치해 있다. 3가지 배수가 중 첫 번째는 모래와 자갈로 이루어진 평원지대로 모양이 비슷하고 물이 잘 빠져 심재화면에서도 뛰어난 맛을 만들어 낸다. 그 다음으로는 언덕을 볼 수 있다. 모래, 석회질과 진토로 이루어진 언덕은 강한 맛과 비디감이 좋고 양념 향이 센 와인을 만들어 낸다. 마지막으로 언덕 뒷

부분이다. 이 곳은 진토와 석회질로 이루어져 있어 와인이 강하고 미세한 향과 맛이 많이 난다.

서 양조하는 와인에는 발효 과정 중에 인위적으로 효모를 주입하지 않는다. 화학 비료를 전혀 쓰지 않고 유기농법으로 개간을 해 포도가 자연적으로 발효에 필요한 효모를 충당하게 갖고 있기 때문이다. 그리고 또 달다른 특성이 하나 더 있다. 바로 알코올당도가 약정이라는 것. 보르도 지방은 보수성과 깊은 남성성을 가지고 있음에도 불구하고 생도 까농 라 가펠리에르는 이성이 양조를 담당하고 있어 심재향이 더욱 더 강해진 우아한 와인을 생산하고 있다. \\\

www.neipperg.com

사용자인

1. Château d'Aiguilhe 2004
2. Clos de l'oratoire 2004
3. Château Canon-la-Gaffelière 2004
4. La Mondotte 2004

40 December 2005 Wine Review

WINE REVIEW n° 41 - 12.2005.jpg

92-94 **Château Canon-La Gaffelière**

St.-Emilion 2004 Wonderful nose of blackberry, spice and cherry, with hints of earth. Full-bodied, ultra-rich and deep, with layers of everything. Really fine, sweet and long. A lovely, seductive wine. 52 percent Merlot, 45 percent Cabernet Franc and 3 percent Cabernet Sauvignon.—J.S.

WINE SPECTATOR • JUNE 30, 2005

WINE SPECTATOR - JUNE 30, 2005.jpg