

# Château Canon La Gaffelière 2007

Revue de presse  
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

## CH. CANON-LA-GAFFELIÈRE

**15-16,5/20**

Robe impressionnante d'intensité et nez intense, épicé et complexe. L'attaque est très dense, le vin est boisé, la matière bien concentrée, mais la fin de bouche est élégante et les tannins assez présents avec un très joli fruit et des notes de café grillé.

CAHIER GAULTMILLAU - JUIN-JUILLET 2008.jpg

### **CANON LA GAFFELIERE St-Emilion Grand Cru**

**16**

Couleur sombre, de bonne intensité. Nez fruité, mûr et floral. Tendré en entrée en bouche, finement moelleux au milieu, très aromatique, le vin évolue sur des tannins fins et une corpulence normale. En finale, la sapidité est très forte et rend ce vin assez vite impossible à cracher. Beaucoup de plaisir.

J-M QUARIN

21



DES GRAFEN NEIPPERGS VOLLBLÜTER Rundum gelungene Serie auf Canon-La-Gaffelière

**(89-91) Château Canon-la-Gaffelière**

Dunkles Rubingranat, jugendliche Reflexe, violetter Rand. In der Nase frisches Waldbeerkonfit, feine ätherische Nuancen von Mandarinschalen, zarte blättrige Würze. Am Gaumen sehr mineralisch, fast salzig, präsenste Tannine, zart nach Bitterschokolade, elegante Materie, frische Struktur, angenehme Extraktsüße im Nachhall, sehr gastronomischer Wein mit gutem Potenzial.

MAI/JUNI 3/2008 FALSTAFF

FALSTAFF Nr. 3-2008.jpg

## JAARGANG 2007

### Château Canon La Gaffelière (JVK)

Lichtrobynrode kleur.

Aromatische neus gedomineerd door rood fruit, pruimen en kruiden.

Vlezig, stevige structuur in de mond gedragen door goed

versmolten tannine. Confirmatie van de neus, mooi evenwichtig

met de nodige soepelheid en finesse. Lange afdronk. Een zeer

mooie wijn.



# Canon La Gaffelière



Les vendanges, ici, se sont étalées du 2 au 10 octobre. Belle robe brillante à reflets pourpres. Nez d'une belle intensité. Epices, fruits noirs. Côté balsamique à l'aération. Très belle entrée en bouche, du gras, de la texture, sur la mûre, les fruits noirs. Beau développement autour d'une trame avec une belle continuité. C'est un vin riche, dense, bien construit. Notes de suie, de fumé, d'épices sur la rétro. Une réussite.

## VINIFERA 37 • Juin 2008

VINIFERA n° 37 - JUIN 2008.jpg

Bordeaux 2010  
ボルドー 2010 近未来

### Les 5 に見るヴィンテージ 2007 そろそろ市場登場

そろそろ市場に出回り始めているボルドーヴィンテージ 2007。ボルドー大学の発表では、白ワインは高品質らしい印象。赤ワインはテロワール次第で品質にばらつきはあるが、きちんと管理したシャトーのものはフレッシュ感、フィネス、複雑さをもつという。

ポイヤック、サンジュリアン、ベサック・レオニヤン、サンテミリオ、ボムローレを代表する5シャトーのグループ「Les 5 (レ・サンク)」のメンバーに、どのようなヴィンテージだったのかを伺った。

#### シャトー・ポンテ・カネ ポイヤック Château Pontet Canet

ピオディナミの実践。トロンコニコ型のコンクリートタンクの導入など、品質向上に意欲的な取り組みを見せるシャトー・ポンテ・カネ。2007について「とりわけ早く収穫した4月に続く4カ月は雨が多量に降った。開花が早引き、葡萄房の病害発生には好条件だった。ピオディナミを行っているため、従来のシャトーよりもミルデュー-ロリスクにさらされたであろう。そのため、病害に苦しんだ原を豊穡に切り戻すようにした。9月に好天に変わり、好熟を見せ、収穫は10月1日から13日まで行なった。アサンブージュはCS70、M25、CF4、PV1%。非常に深い色合い、黒系、赤系果実のアロマに美しいミネラル感を重ねる。フィネスをたえた長らく余韻とともに力強いタンニンをもつのが特徴」とコメント。

#### シャトー・ブランネル・デュクリュ シャトー・ジュリアン Château Branleire Ducru

現当主(トリック・マロト)氏は1988年にシャトーを買収。サン・ジュリアン=ペイシェルの台座という重宝したテロワールを生かしたワイン造りを目指してきた。2007は「12月から4月までは気象が暖かく天候だったため早い収穫を見

て、葡萄房の成長も非常に活発に始まった。1949年以來最も早く4月、5月と5月は2006年よりも涼しく、経路逆寒も少なく、夏は乾燥したほど天候には恵まれず、7月、8月の平均気温はここ30年の平均に近いものだったが、過去4ヴィンテージの記録よりも気温は高く、降雨量は過去3年よりも少なかった。8月29日の雷雨の後、北・北東の風が吹き乾燥した好天となり、衛生状態は問題なく、9月20日から10月9日まで収穫は続いた。アサンブージュはCS63、M33、PV4、CF3%。「熟した赤系果実のフレッシュかつ複雑なアロマ、フルボディでまろみを感じ、柔らかなでよく熟したタンニンがフィネスを帯び、非常にシリアスなワインとなるだろう。飲む1時間前にデカンタージュをすればそのアロマを完全に表現することができる」と。

#### シャトー・スミス・オ・ラフィット ベサック・レオニヤン Château Smith Haut Lafitte

1980年にダニエルとフロランス・カティアール夫妻が購入。所有地の土壌はサンクールの樹皮層が多く増殖する。砂礫質土壌は湿気には抵抗熱を伴う特徴がある。と、2007はその土地が葡萄の生育を助けてくれたという。「5月から7月にかけて気温が7月の前と比べて不足があったが、相対的に雨は多い状態だった。さらに開花、採果に注力した。ソヴィニオン・ブランの収穫は9月7日に開始。9月24日にセミヨンの収穫を終えた。10月1日から16日まで黒葡萄の収穫を続けた」。

白ワインはソヴィニオン・ブラン90、ソヴィニオン・グリス、セミヨンの。冷涼な夏のため熟度は比較的低い。明確な酸度とバランスがうまく取れていたという。赤ワインはCS60、M31、CF3、PV1%。過剰な抽出により乾いたミネラル感に陥らないよう、ゆっくりと長いマセラシオンを心掛けたところ、いちごやさくらんぼのアロマやシナモンやクローブなどの柔らかいスパイス香が表れ、調和が取り、シルキーで繊細なテクスチャがあり、

空想的でなく変えるようなタンニンがあるという。

#### シャトー・カノン・ラ・ガッリエール サンテミリオ Château Canon La Gaffelière

ステファン・フォン・ナイベル伯爵の手で管理を営んでいるシャトー・カノン・ラ・ガッリエール。1958年の葡萄栽培は砂礫質の粘土質土壌にある。2007年は天候が変りやすく、開花、採果など他の管理に神経を配った。9月、10月は過去60年間で最も乾燥した連日が続き、収穫を10月2日に開始し、11日に終えた。1997年以降ステンレスタンクからオークの醸造設備に変え、ビジャージュによる抽出を行うことで色調やタンニンがよりよく安定するようになったという。アサンブージュはM55、CF35、CS10%。

#### シャトー・ガザン ボムローレ Château Gazin

シャトー・ガザンの葡萄園は特別に粘土質の土壌に広がっている。1996年にサンクールの樹皮層をさらに掘削を行うことで品質を高めたという。ヴィンテージ2007についてオーナーのニコラ・ド・バイヤック氏は「2007は1997と同じスタイルにみならずもいるがそんなことはない。2006や2009ほどよいわけではないが、グッドヴァリューなワイン。パワースタイルがよく長い余韻があり、タンニンはきちんとあるがなめらか。よい酸をもち、その酸が15年以上の熟成が可能である。赤系、黒系果実のエレガントなアロマがあり、ガザンの土壌で育ったメルロは熟成が速く、アーサーで動物的なプックラトリフへと変化していく」とコメント。アサンブージュはM83、CS12、CF30%。

Les5のメンバーは、12月開催のユニオン・デ・グラン・クリュ・ド・ボルドー-研究会(編集関係者対象)のため来日を予定している。

CS=カベレネ・ソヴィニオン M=メルロ CF=カベレネ・フラン PV=ピオディナミ・グランド

## Château

### Canon la Gaffelière

Sehr schöne und unverkennbare Bordeaux-Nase, etwas wildwürzige Momente; seidige Textur, mundfüllend, feingliedrig gewoben, noch etwas jugendlich ungestüm.

69

wein.pur

5 | 10

WEIN.PUR - 5.2010.pdf

## **90-92** Ch. Canon-La-Gaffelière **Grand Cru classé**

Beeindruckende Farbe, würzige komplexe Aromen. Am Gaumen Holznoten, gut konzentrierter Stoff, am Ende elegant mit präsenten Tanninen, sehr schöne Frucht- und Röstkaffeenoten

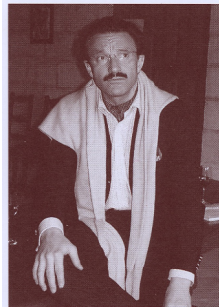
# Ein Neipperg-Jahr

## Tolle 2007er Bilanz der drei St-Emillion-Güter von Stephan von Neipperg: 18/20, 19/20, 19/20.

Den Clos de L'Oratoire bewertet WeinWisser mit 18/20, den La Mondotte mit 19/20 Punkten. Und der «Hauswein» des couragierten Winzers – Graf von Neipperg lebt auf Château Canon-la-Gaffelière – ist für WeinWisser sogar der beste St-Emillion des Jahrgangs 2007. Gibt es ein Geheimnis, was die Qualität der drei Neipperg-Weine anbelangt? Aber klar doch: späte Ernten, kleine Erträge.

**2007 Clos de L'Oratoire** (90% Merlot, 10% Cabernet Franc): Dunkles, tiefes Purpur, satt in der Mitte. Ausladendes, reifes Beerenbouquet, Pflaumen, Kaffee und dunkle Schokolade, ziemlich tiefgründig. Im Gaumen viel Stoff, dichtes Extrakt, auch fleischig und mit viel Kraft und Rückhalt. An diesem Wein scheint der schwierige Jahrgang fast gänzlich vorbeigegangen zu sein.

18/20 2013 - 2025



Stephan von Neipperg: Tolles 2007er Trio

## 2007 Canon-la-Gaffelière

(55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon): Extrem dichtes Purpur mit lila Schimmer, satt in der Mitte. Grossartiges Bouquet, reife Frucht zwischen roten und blauen Beeren, Damassinepflaumen, Gewürznoten, Irish-Moos und Kaffeeduft, reich und sehr vielschichtig. Samtiger Gaumen, dichte, mollige Textur, wiederum reife Frucht und bereits integrierte, fette Tannine im Extrakt, im Finale dann zu schwarzbeurig tendierend. Lakritze zeigend, mit Cassis und einem genialen Mokka- und Schokofinale endend. Eine richtige Droge, perfekt vinifiziert, zu den ganz grossen Weinen des Weinguts gehörend. Der beste St-Emillion des Jahrgangs 2007.



19/20 2015 - 2028

**2007 La Mondotte** (80% Merlot, 20% Cabernet Franc): Violettes Purpur, satt in der Mitte. Pflaffriges Bouquet, viel frisch gepflückte Beeren, wilde Himbeeren, Damassinepflaumen, Kirschentöne, Zitronenmelisse, ein wirklich gebündeltes, hoch konzentriertes Aromenpaket. Grossartiger Gaumenauftritt, derartig konzentriert auf der Zunge, dass sich das Extrakt komprimiert. Frucht wie eine Essenz, völlig rein und geradlinig. Ein genialer Wein, primär von der Frucht lebend, was nicht heisst, dass er kein Terroirpotenzial hätte, doch die Frucht wird der Mondotte wohl immer in sich tragen.

19/20 2016 - 2028