



Château Canon La Gaffelière 2009

Revue de presse
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

SAINT-ÉMILION

Alles in allem uneinheitlich – doch **hervorragend in der Spitze**: Cheval blanc überzeugt mit perfekter Tanninextraktion, zeigt sich stoffig mit Feinheit und wird ein Langläufer (Typ A). Assone (Typ B) steht dem nicht nach – floral im Duft, viel Saft im engmaschigen, reifen Tannin, kaum spürbarer Alkohol, ein nahtlos runder Bau. Der Verfolger ist Bélat-Monage, nach der Übernahme durch das Haus Jean-Pierre Moux mit merklicher Aufwärtstendenz, 2009 hoch verdichtet, fest und mineralisch, *understated*, mit enormer Tiefe in der natürlichen, verschlossenen Art (Typ B). Ähnlich exzellent sind Figeac (pfeffriger Duft und eine unter Tanninanspannung stehende authentische Gaumenstruktur, Typ B), La Mondotte (aromatische Länge und fainéantische Mineralität, Typ B), Pavie (wie üblich etwas konstruiert, aber frischfruchtig, straff, Typ B) und Terre Rotebeuf (reichhaltig und mild mit ätherischer Frucht, Typ A).

Ebenfalls auf sehr hohem Niveau: Balestad La Tonnelle (Typ B), Pavie Macquin (Typ B), Canon La Gaffelière (Typ B), Trottoirville (Typ A), Moulin-St-Georges (Typ B), Larmande (Typ B), La Chapelle d'Aussone (Typ C). Und weiter: La Serre (Typ B), La Gaffelière (Typ A), Troplong Mondot (Typ C), Franc Mayne (Typ C), Clos l'Oratoire (Typ B), La Marzelle (Typ A), Amélie (Typ B), Dassault (Typ B), beide Beaujeu (beide Typ C) und L'Arrosée (Typ A). Valandraud (Typ A) ist fruchtig und überraschend säurefrisch, doch im Hintergrund lauert Alkoholhaftigkeit.

Ulrich Sautters
Probennözen der
300 interessantesten
Bordeaux des Jahr-
gangs 2009 finden
Sie im Internet:
<http://www.bordeauxtest.de>



108 Der Feinschmecker 6/2010

5 ENTÄUSCHUNGEN

BOUSCAUT Pesse-Léognan Cru Classé blanc

Solche Weißweine braucht wirklich niemand. Reduktiv getönte Rauch- und Pfirsichnoten. Im Mund zunächst spröde, dann – mit einiger Verzögerung aufkommend und aufgesetzt wirkend – sauer. Schließlich alkoholgetragen und dann wieder plötzlich spitz, im Nachhall arm an Aromen, kurz und trockenend.

LE PLUS DE LA FLEUR DE BOUARD Lalande-de-Pomerol

Streng selektierte Mikro-Cuvée, bereitet von Hubert de Boüard de Laforest (Château Angehul). Sehr dunkel in der Farbe, sehr hart im Gerbstoff, sehr alkoholisch im Abgang. Ein Wein, der mit aller Gewalt mehr dastellen soll, als ihm möglich ist. Wollig übers Ziel hinausgeschossen, und das wahrscheinlich zu einem exorbitanten Preis.

DUO DE LA CONSEILLANTE Pomerol

Zweiweien des bekannten Pomerol-Gütes La Conseillante. Weich, strukturarm und vor allem ziemlich süß. Pomerol mit Restzucker? Das ist nicht, was man von Bordeaux erwartet, auch nicht bei einem Zweizeiler.

CLOS LES LUNELLES Côtes de Castillon

Beste Lage auf einem Kaltpflanz, einer der teuersten Weine der Côtes de Castillon. Aber weicht ein Stilbruch im Vergleich zu den vielen gelungenen Weinen aus dieser Appellation: Dörrfrucht- und Teer-Aromen, schauerliche Alkoholbitterkeit im Mund, im Hintergrund erst cremig, dann grün, dann metallisch. Ein plumper Wein ohne jegliches Gleichgewicht.

COS D'ESTOURNEL St-Estèphe 2ème Cru Classé

Es half auch nicht, dass das Château die Fälschprobe kräftig gekühlt probieren ließ: Dieser Wein wirkt wie Mickey Mouse nach Anabolsklopping. Dubos in seiner künstlich wirkenden Mazerationsfrucht, monströs in seinem hohen Alkoholgehalt und desaströs in der Art, wie einem grünen Tannin und Alkohol den Mund austrocknen. Diesem Wein geht es nur um den Effekt.



Enttäuschend: Cos d'Estournel

PHOTO: ESTOURNEL

POMEROL

Überzeugend die Weine des Hauses Moux, alle etwa auf einem Niveau: ölig-dicht und mineralisch Trotanoy (Typ A), fleischig und randvoll mit potenziellreichem Extrakt Certan de May (Typ C), sehr stivoli mit Seidigkeit Druck aufbauend Lafleur Pétrus (Typ B), vibrierend und mineralisch, weich und kraftvoll im modernen Stil Providence (Typ B). Darüber ein Pétrus, der mit Milde, mit Intensität und einer filigran in Saftigkeit gebetteten Mineralität seinen **Ausnahmearrang** bekräftigt (Typ A). Ebenfalls sehr gelungen sind der engmaschige, frische Léglise Clinec (Typ B), der straff gebaute, hintergründige Lafleur (Typ B), der reiffruchtige, sehr mineralische L'Évangile (Typ B). Bereits mit ein wenig Abstand folgen Le Pin (viel Holz und viel Alkohol, aber auch Saftigkeit, Typ B), ein überraschend eleganter Latour à Pomerol (Typ A), ein unscheinbarer Vieux Château Certan (Typ A), ein reinerfüllter weicher Le Gay (Typ A). Tipps unterhalb der teuersten Gruppe sind La Croix du Casse (Typ B), Mazeyres (Typ A), Pensées de Lafleur (Typ B), La Petite Église (Typ B), Clos des Salles (Typ B), La Grave (Typ A), Clos de la Vieille Église (Typ C), Clos l'Église (Typ A), Beau Soleil (Typ B). Eher korrekt als aufregend: La Conseillante (Typ A), Petit Village (Typ D) und Le Bon Pasteur (Typ B), arg opulent schließlich La Violette (Typ C).

RECHTES UFER: SPITZENWEINE UND VIEL MITTELMASS

SONSTIGE RIVE DROITE

In den Satelliten von Saint-Émilion, in Lalande-de-Pomerol, in Fronsac und in den Côtes lassen sich dieses Jahr **exzellente Weine zu moderatem Preis** finden. Vor allem den Côtes de Castillon scheint der Jahrgang 2009 in die Karten gespielt zu haben. Von hier kommen die Top-Weine der „sonstigen“ Appellationen, sie gehören ausnahmslos dem Typ B an: Clos Puy Amant duftet nach Menthol und Sauerkirsche, zeigt sich sehr dicht im Mund, hat Saft und Nerv und Frucht – ein pralles Paket Wein für 10 bis 15 Jahre Lagerdauer. Fast auf gleichem Niveau steht Stephan Graf Neipergs Château d'Alquille (intensiv fruchtlastig, stoffig bei großem, leicht stöblich wirkendem Volumen). Weitere gute Weine derselben AOC sind Côte Montpezat, Cuvée „Compostelle“ (kraftvoll und breit mit mineralischer Spannung), Cap de Faurgues (praller Extrakt, etwas moderner im Stil), Ampétiä (ausgewogen mit straffen und erdigen Motiven), Veyry (fleischig und ungekünstelt). Empfehlenswerte Weine anderer Appellationen: Château Barrabaque (Canon Fronsac, Typ B), Château La Gravère (Lalande-de-Pomerol, Typ A), Château Thieuley „Cuvée Francis Courselle“ (Bordeaux supérieur, Typ B), Château Les Cruzelles (Lalande-de-Pomerol, Typ C), Château La Chenade (Lalande-de-Pomerol, Typ B), Château Penin „Les Cailloux“ (Bordeaux supérieur, Typ C), Roc de Cambes (Côtes de Bourg, Typ A).

62010 DER FEINSCHMECKER 109

DER FEINSCHMECKER - Nr. 6 - 2010.jpg

2009 Ch. Canon la Gaffelière

Mjuk, rik och saftig mörk fräsch frukt. Mjuk, fin
söt frukt i smak, lättsam och elegant stil. Mer
feminin än på länge. Nästan blyg. **94–95 p**

30 DINA VINER MAJ 2010

DINA VINER - Nr. 5 - MAJ 2010.jpg

93-95

● Château Canon-La-Gaffelière

Einladende Herzkirschenfrucht, Orangen-
zesten, zarte florale Nuancen, Zwetschken-
röster. Elegant, ausgewogen, gut integrierte
Tannine, Kirschen auch im Abgang, sehr
gute Länge, etwas Nougat, mineralischer
Nachhall.

186 Falstaff 03 10

FALSTAFF Nr. 3-2010.jpg

Canon-La Gaffelière ♥

17 - Epicé, cassis, bouche douce,
moelleuse, assez tannique, profond,
tanins veloutés, long, frais. Élégant,
équilibré, fin, tendu, très joli vin, racé.

O = 2016 **G** = 20 ans

Le Point 1964 | 6 mai 2010 | **31**

17-18/20

■ CHÂTEAU

CANON LA GAFFELIÈRE

Assemblage 55 % merlot, 35 % cabernet franc, 10 % cabernet-sauvignon. À la différence du Clos de l'Oratoire, l'autre cru classé de Stephan von Neipperg, celui-ci n'a pas été grêlé. « J'ai d'ailleurs produit 30 % de plus qu'en 2008 », déclare-t-il. Très séducteur, dans un profil classique, avec du moelleux dans les tanins et de la longueur, ce vin arrondi par un élevage présent mais équilibré et intégré avec élégance offre tenue et fraîcheur en finale.

LA RVF n° 541 - MAI 2010 ■ 71

RVF n° 541 - MAI 2010.jpg

TASTED - *Wines of the World*

291

CHÂTEAU

CANON LA GAFFELIÈRE

was produced using as much of a bio dynamic approach as possible. Herbicides, pesticides, or insecticides are never applied. Fermentation of the uncrushed berries takes place in temperature controlled oak tanks, punctuated by regular pneumatic pigeages. Malolactic is carried out in 100% new barrels from eight different cooperages. The full bodied wine shows minerals, flowers, spice, coffee, leaves, plums, round tannins, berries, and stone in the finish. **92-94**

TASTED - WINTER 2010-2011.jpg