



Clos de l'Oratoire 2012

Revue de presse
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

BORDEAUX 2012 EN PRIMEUR

89–91

● 2012 Château Clos L'Oratoire

Dunkles Rubinviolett. Nase sehr primärfruchtig, ein Hauch von Malolaktik. Am Gaumen überraschend elegant und fein, nicht so massiv und schwarz wie gewohnt, feine Süße, fest strukturiert, leicht pelzige Tannine, nachhaltig und lang.

falstaff 04/13

FALSTAFF - 04-2013

Clos de l'Oratoire (GCC)

Propriété gérée par l'équipe de Canon-la-Gaffelière. 90 % merlot, 10 % cabernet franc.

15,5 - Fruits noirs, mûre, cerise, bouche fine, souple, peu extraite ; vin fin et élégant.

O = 2017 G = 12 ans

Le Point 2122 | 16 mai 2013 | **31**

CLOS DE L'ORATOIRE 2012

Owned by Stephan von Neipperg and made with the consultation of Stéphane Derenoncourt (who looks after all the von Neipperg estates), yields were extremely low for the **2012 Clos de l'Oratoire** – 25 hectoliters per hectare. The final blend was 90% Merlot and 10% Cabernet Franc and

ST.-EMILION**RED (90-93)**

the natural alcohol reached 13%. Copious aromas of Christmas fruitcake, cedarwood, underbrush, incense, black currants and black cherries emerge from this sexy, medium-bodied, lush, fruit-forward St.-Emilion. It should be enormously appealing to consumers over the next 10-12 years.

ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE - ISSUE 206 - 4-25-2013

2012 BORDEAUX

Clos de l'Oratoire Grand Cru Classé – 17

(90% M, 10% CF, 42hl/ha)

MB/TD: Elegant, ripe, focused fruit; structured, with finesse and intensity. Impeccable. 17

ISSUE 40 2013 THE WORLD OF FINE WINE 159

THE WORLD OF FINE WINE - ISSUE 40 - Q2 2013

2012 Clos de L'Oratoire: 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc. Der Ertrag: 25 Hektoliter per Hektare! Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Schlanke Ansatz, sehr direkt, floral und Kirschentöne, Berudge-Pflaumen. Im Gaumen zeigt der Wein feine Muskeln, die Tannine sind etwas mürbe. Irgendwie sind momentan gleich viel Gerbstoffe wie Fleisch da. Also ein eherfordernder Jahrgang. Somit werden die Neipperg-Weine generell eher lange brauchen.

17/20 2018–2032

WEINWISSE Nr 05-2013