

Château Canon La Gaffelière 2005

Revue de presse Press review

CHATEAU CANON-LA-GAFFELIERE SAINT-EMILION ****

Scented oak, mint and dark cherries. The palate is smooth and rich with ripe, sweet fruit and toasty tannins.

CHATEAU CANON-LA-GAFFELIERE

Ripe blue and deep red fruits. Ripe, supple tannins. With freshness on the end. Balanced.

14

| ASIAN SOMMELIER GUIDE | 2008

2008 ASIAN SOMMELIER GUIDE.jpg

CHATEAU CANON-LA-GAFFELIERE SAINT-EMILION **** 至 *****

芳香橡木、薄荷和黑樱桃味。品尝 顺滑丰富,有成熟、甜美果味及烧 烤单宁。

CHATEAU CANON-LA-GAFFELIERE

成熟蓝果与深红果味。成熟丰润单宁。余味清新。均衡。

波爾多葡萄酒概覽 | 2008/2009

Château Canon-la-Gaffelière (GCC)

******* (18)

One of the greatest Canons ever: big body, complex nose, tannin very deftly extracted without any sharpness, great length. From 2015.

DECANTER - JUNE 2006.jpg

(92-94) Château Canon-La-Gaffelière 2005 Saint-Emilion Grand Cru Classé

Tiefdunkles Rubingranat, fast schwarzer Kern, violette Reflexe, in der Nase feinwürzig unterlegtes dunkles Beerenkonfit, zart ätherisch, dezenter blättriger Touch. Am Gaumen eher vom Holz geprägt, darunter liegt ein feiner Erdbeerton, süßer Kern, der noch ein wenig verdeckt ist, gutes Entwicklungspotenzial.

MAI/JUNI 3/2006 FALSTAFF



LE JOURNAL DES FINANCES n° 41 - JUIN-JUILLET 2006.jpg

Canon-la-Gaffelière

« En 2005, il y a à la fois la structure, la puissance et aussi la fraîcheur », commente sobrement Stephan von Neipperg, propriétaire de ce cru et de quelques autres (L'Oratoire, notamment). Avec « quelques amis » il a créé « un petit fonds » pour racheter des vignobles intéressants : « Aujourd'hui, je regarde l'approvisionnement en eau. Quand on achète sur le sable ou sur une nappe phréatique cachée, c'est fichu pour faire du grand vin. » Or donc, avec ses amis, il a repris 19,5 hectares sur Puisseguin, Château-Soleil, sur des sols de qualité argilo-calcaire (voir notre commentaire). 55 % merlot, 35 % cabernet franc, 10 % cabernetsauvignon.

17,5 – Nez complexe, évoluant entre la violette, l'iris et le cacao, avec des notes de résine et de fruits noirs. Bouche onctueuse, fruité éclatant, tanins tendus et soyeux. La parfaite maîtrise technique permet de tirer le meilleur parti du terroir.

O = 2010 G = 20 ans

Le Point 1756 | 11 mai 2006

CHÂTEAU CANON
LA GAFFELIÈRE
64,20€ Grande
finesse de tanins, élevage
superbement élégant
préservant avec fraîcheur
l'expression du fruit. Un
vin sans artifice, au
raffinement aristocratique. 05 57 24 71 33
www.canon-la-gaffeliere.com

LES ECHOS SERIE VIN n° 6 - 28.06.2006.jpg



Très élégant, de demi-corps avec des tanins très fins, il retrouve le grain du célèbre 1953. Très belle réussite.

JUIN 2006 LA REVUE DU VIN DE FRANCE

CANON-LA-GAFFELIERE 2005

ST.-EMILION (\$84.00-105.00)

This is one of the strongest efforts from Canon-La-Gaffelière since their spectacular 1990. Tiny yields of 30 hectoliters per hectare and a final blend of 55% Merlot, 35% Cabernet Franc, and 10% Cabernet Sauvignon have resulted in a wine of exceptional complexity. Aromas of roasted herbs, spice box, sweet and sour cherries, licorice, incense,

and black fruits are followed by a wine with tremendous opulence, full body, and moderately high but sweet tannin. Excellent acidity gives precision to this big, but impeccably well-balanced, pure 2005. A brilliant effort, it should be drinkable within 3-4 years of bottling, and will keep for two decades.

THE WINE ADVOCATE n° 170 - 30.04.2007.jpg

CANON-LA-GAFFELIERE 2005

ST.-EMILION (\$105.00-150.00)

For opulence, decadence, and sexiness, this 2005 is hard to resist. One of the vintage's most flamboyant efforts, it is a gorgeous blend of 55% Merlot, 35% Cabernet Franc, and 10% Cabernet Sauvignon. With a stunningly exotic nose of espresso roast, a juicy meat and herb concoction, spice box, chocolate, incense, and copious quantities of sweet, ripe black cherry and blackberry fruit, this full-throttle St.

Emilion exhibits good structure (because of the vintage's sound acid levels) and high, but velvety tannin. It is a brilliant effort from proprietor Stephan von Neipperg. I would not discount its aging potential as the 1990, which I thought would have a short aging curve, is still going strong at age 18. The 2005 should easily last 20-25 years. Anticipated maturity: 2012-2030.

Canon La Gaffelière



55% merlot, 40% cabernet-franc, 5% cabernetsauvignon. Elégant, de demi-corps, tout en finesse avec une finale de grande classe, ce 2005 rejoint le mythique 1953 et vieillira tout aussi remarquablement avec une évolution lente.

VINIFERA 33 . Juin 2006

VINIFERA n° 33 - JUIN 2006 ipg

Saint-Emilion Grands Crus Classés (52 vins dégustés)

Une appellation très homogène, où l'on remarque le tir groupé de l'Association des G.C.C. où la présidence est passée de Stephan von Neipperg à Alain Moueix.

Coups de Cœur:

Canon-la-Gaffelière : tanins soyeux, vin impressionnant mais élégant.

La Couspaude : puissant, riche sans excès.

La Serre: un grand classique, peu médiatique, toujours séduisant, très régulier, une belle occasion de lui rendre hommage cette année

Excellents: Pavie Decesse (grandiose) - L'Arrosée - Dassault (un très grand Dassault) - Grand Mayne (comme toujours) - Guadet St. Julien (vrai grand classique de St-Emilion) - Faurie de Souchard - La Dominique - La Clotte - La Tour Figeac - Laroque - Larmande (harmonie) - Clos de l'Oratoire - Pavie Maquin (exceptionnel) - Balestard la Tonnelle et Cap de Mourlin (très belles réussites) - Larcis Ducasse (superbe confirmation d'un grand terroir) - Troplong Mondot (un de ses plus grands vins) - Chauvin - Fonroque (très classe) - Cadet Piola - Corbin - Fonplégade - Grand Pontet - Laroze - Les Grandes Murailles - Clos St Martin - Franc Mayne - Cadet Bon - Tertre Daugay.

VINO magazine | Juin-Juillet 2006 / 10

Les 5のメンバーに聞く—— ボルドーのヴィンテージ2002、そして2005



「Les 5(レ・サンク)」は、サンテミリオンのシャトー カノン・ラ・ガフリエール、ポムロールのシャトー・ ガザン、グラーヴのシャトー・スネス・オ・ラフィット・ サン・ジュリアンのシャトー・ブラネール・デュウリ ュ、ボイヤックのシャトー・ボンテ・カルと、ボルド ーを代表する地区の5シャトーが一緒にワインの ーを代表する極区の5シャトが一種にワインの プロモーション高数キャラグループが、シャトー スミス・オ・ラフィットのオーナー、ダニエル・カティ アール氏の呼びかけで電影リ、1964年に施度した。 昨年11月に東京で行われたユニオン・デ・グラ ン・クリュ・ド・ボルドーの試験会に来日した各シ トトーのオーナーに、試験会のテーマであったヴ インテージ2002についてなど、話をうかかった。

Château Canon La Gaffelière Saint Emilion Grand Cru AC

植栽画積は19.5haで、主に粘土石灰質の土 壌。メルロ55、カベルネ・フラン40、カベルネ・ソー ヴィニヨン5%を植えつけ、化学薬品を一切使用

ツベニヨン5%を補之のは、化学薬品を一切使用 これまでブルガリア 人は平単に電傷関を検えて、
ツバシテージ2002について「非常にストラクチュ コン、ブラ・ヴェルド、シーラーを構え、ボランシーか かしっかしており、終付さなど、力強でもあり、 で引き出すことに表している。今、ファースト にもの言葉を吹みない・出来、しかし、マスコ コくニーグ・ファーグ2002と(イヴェント・ブ2001と(イヴェント・ブ2001と(イヴェント・ブ2001と(イヴェント・ブ2001と(イヴェント・ブ2001と(イヴェント・ブ2001と(イヴェント・ブ2001と(イヴェント・ブ2001と) はいまたい では、 大学ともに、楽したと様のアインだと思う。 とオーナーのコント・ステファン・フォン・ナイベルグ 氏は熱小に話す。

ヴィンテージ2002の生産量は55000本(例年

がパンテージ2002の生産産は55000本(例本 7000(木)シをかった。外口にぶるいが越 こり、収益が1m 当たり30~35h には異えれた。 ためた、アサンフージュは検査と称とおり、 「タンニンは非常に凝縮したらのだった。その ため、種子から悪いタンニンを抽出しないように が変を使い、ビジーツよる目しか行わなかった。 樹熟成も濃常ながは14分月から18分別のところ。 か几日報かに「、果た事業材をポケン・ド・グ 8カ月と短めにした。果皮と接触するヴァン・ド・ ットには新樽100%、ヴァン・ド・プレスには1年使

サンテミリオンにラ・モンドット、クロ・ド・ロラトワ





シャトー・ソレイユを購入。さらにはブルガリアで もワイン造りを進めている。「もともとナイベルグ家 はブルガリアに畑を300ha所有していたが、共産 主義に奪われてしまった。それを今、135haまで

VINOTHEQUE n° 315 - 2006.jpg

2005 Canon-la-Gaffelière:

Sattes Purpur, lila Schimmer. Tolles, dichtes Würzbouquet, ausgereiften Cabernet vom Franc parfümiert, viel Pflaumen, Edelholz- und Schwarzteenoten. Im Gaumen veloursartige Textur, samtig, füllig mit blaubeerigem, sanft malzigem Fruchttouch, erhabenes, aromatisches Finale. Zweifelsohne einer der besten Weine des immer zuverlässigen Weingutes, kann in der besten Genussreife um 2013 sogar 19 Punkte erreichen. 18/20 2011 - 2020

WEINWISSER

N° 05/2006



WINE & SPIRIT - DECEMBER 2007.jpg

95-100 Château Canon-La Gaffelière

St.-Emilion 2005 \$NA This is very concentrated on the nose, with blackberry and violets. Full-bodied, with masses of tannins and bright fruit. It goes on and on and on. Exceptional.—*J.S.*

WINE SPECTATOR • JUNE 30, 2006