

CLOS DE L'ORATOIRE, Saint-Emilion Grand Cru Classé 2016 jéroboam

500cl jéroboam

Rouge

Bordeaux

AOC Saint-Emilion

Grand Cru Classé



La note by Christian Walter

92-94/100

Le Clos de l'Oratoire est un vin rond et souple, très séducteur par ses arômes puissants de fruits et sa robe d'un beau pourpre profond. Le Merlot lui confère à la fois rondeur et opulence tandis que les Cabernet Franc lui apportent puissance, complexité aromatique et longueur en bouche. S'il peut se boire dès sa septième année, le Clos de l'Oratoire est avant tout un vin de garde. Je le note 92-94/100.

CLOS DE L'ORATOIRE (Saint-Emilion)

Résidant à Saint-Emilion depuis 1983, Stephan von Neipperg et son épouse Sigweis se sont beaucoup investis dans la vie des différentes propriétés viticoles pérennisant cette longue tradition familiale. Le Clos de l'Oratoire, situé sur le coteau nord-est de Saint-Emilion, couvre une superficie de quelque 13 hectares. Son terroir de molasse de Fronsac, composé d'une sous-couche sableuse et d'un sous-sol argileux, convient particulièrement au Merlot, présent à 80 % dans l'encépagement.

Les grands vins ont pour origine les plus grands terroirs. Le terroir est un espace unique, géographiquement délimité, et qui présente de fortes interactions entre son milieu naturel et les facteurs humains. Une analyse affinée permet d'en extraire toute sa personnalité. Le Merlot est le cépage Roi en rive droite... Pour autant, le Cabernet Franc trouve toute sa place sur les terroirs naturellement plus réceptifs à la chaleur. Ce cépage traditionnel, l'un des plus anciens cultivés à Bordeaux, développe sur ses terres de prédilection une palette aromatique très complexe allée à une structure tannique des plus délicates.

Le terroir et ses composantes se doivent d'être considérés comme une entité vivante à préserver. L'enherbement, le compostage ou encore la structuration de haies sont autant de moyens naturels contribuant à la protection autonome des écosystèmes, et conditionnant ainsi l'élaboration de vins uniques, garants de leurs origines.

Afin de préserver la matière première, aucun foulage n'y est opéré, les baies étant acheminées par gravité dans les cuves, selon un plan parcellaire très précis. Les différentes phases de vinification

prennent place en cuves bois. La fermentation alcoolique s'opère lentement sur la base de températures modérées, ne dépassant pas 30°. S'ensuit une longue macération, qui permet de conserver équilibre et élégance. Le choix du pigeage pneumatique s'est logiquement imposé dès 1997. Cette méthode permet en effet une extraction homogène, souple et mesurée, en adéquation avec la structure initiale du millésime, exprimant ainsi le meilleur de la vendange.

Le vin

Le Clos de l'Oratoire est un vin rond et souple, très séducteur par ses arômes puissants de fruits et sa robe d'un beau pourpre profond. Le Merlot lui confère à la fois rondeur et opulence tandis que les Cabernet Franc lui apportent puissance, complexité aromatique et longueur en bouche. S'il peut se boire dès sa septième année, le Clos de l'Oratoire est avant tout un vin de garde. Je le note 92-94/100.

The 2016 Clos de l'Oratoire is a blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc that was picked between 10-17 October and matured in 45% new oak. It has a fresh, perfumed and floral bouquet, with pressed rose petals infusing the red cherry and crushed strawberry fruit. There is a sense of airiness here that I like. The palate is medium-bodied with firm, slightly grainy tannin, hints of tobacco and leather complementing the black fruit with a welcome soupçon of austerity towards the masculine finish. Excellent. (Guide Parker, millésime 2016, noté 91-93/100)

La presse spécialisée en parle

Situé au nord-est de l'appellation, entre Soutard, Balestard et les hauts de Dassault, Clos de l'Oratoire a été acheté en 1991 par Stephan von Neipperg. Ce dernier a orienté le travail dans le même esprit qu'à Canon-la-Gaffelière, d'où des progrès considérables dans les derniers millésimes et son classement en grand cru classé reconduit en 2012. Les vins sont sombres, amples, très ronds, d'un fruit de baies noires et se montrent très séduisants, avec un bon potentiel de garde. Le domaine compte aujourd'hui 13,07 ha contre 10,39 ha avant le classement de 2012, avec notamment de nouvelles vignes vers Saint-Christophe des Bardes. Les années sèches réussissent bien à ce cru. Malgré sa qualité constante, il s'exprime dans un registre simple, surtout si on le compare aux autres propriétés Neipperg ; Clos de l'Oratoire peut néanmoins surprendre au vieillissement, comme le démontre l'excellent et distingué 2008. Les vins : 2016 en primeur semblait marquer une progression par rapport à 2015, avec un fruit très franc, sphérique, une mâche tannique qui articule bien la finale. Comme ce dernier a bien progressé en bouteille, tous les espoirs sont permis ! Bien dans le style de la propriété, le 2014 propose un fruit noir crémeux, très disponible, une puissante évocation de mûre qui commence à truffer ; le milieu de bouche laisse une impression veloutée, tout en rondeur. (RVF)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 91-93/100
- **Cépage** : 90% merlot, 10% cabernet franc
- **Classification** : Grand Cru Classé
- **Terroir** : Argilo-calcaire et molasse de Fronsac en haut de côte; argilo-sableux en pied de côte.
- **Vignoble** : Surface du vignoble 13ha, âge moyen des vignes 35 ans, rendements 49 hl/ha.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : En cuves bois, extraction par pigeage pneumatique, cuvaison 30 jours.
- **Elevage** : Les barriques sont scrupuleusement sélectionnées pour leur capacité à respecter le fruit. Elevage en barriques neuves (45 %), sur lies fines, pendant 14 mois. Pas de collage.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2035

● **Alcool** : 14,5% vol.

● **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse