

CANON-LA-GAFFELIERE, Saint-Emilion - 1er grand cru classé - 2000 magnum

150 cl magnum

Rouge

Bordeaux

AOC Saint-Emilion Grand Cru

1er Grand Cru Classé



La note by Christian Walter

95/100

C'est un 2000 triomphant, flamboyant, super-concentré, mais aux proportions classiques. De somptueuses notes d'expresso torréfié, de chocolat fondu, de crème de cassis, de chêne neuf grillé et d'épices asiatiques sautent du verre de ce 2000 sensationnellement parfumé et plutôt ostentatoire. Il est extrêmement concentré et pur, avec une faible acidité et un équilibre exquis. Remarquablement, malgré sa grande taille, sa viscosité et son opulence, il est frais et délimité. Potentiellement le meilleur Canon-la-Gaffelière produit à ce jour, ce vin impeccablement fait se boira bien entre 2006 et 2022. (Guide Parker, noté 95/100)

Stephan von Neipperg, issu de la grande aristocratie de Bade-Wurtemberg a redonné sa pleine expression au vin qui mérite parfaitement son rang de premier grand cru classé. Cet homme distingué, œnologue et agronome diplômé de Montpellier, est devenu l'un des vignerons les plus dynamiques et innovants du Libournais. Les derniers millésimes se montrent savoureux. (Bettane & Desseave, producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Château Canon-La-Gaffelière est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la Revue de Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Le domaine est certifié Ecocert (viticulture biologique). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Canon-La-Gaffelière (Saint-Émilion)

Le Château Canon La Gaffelière est situé aux portes du bourg médiéval de Saint-Emilion, en pied de côte. Le vignoble est situé sur le versant sud des coteaux. Sur une superficie de 19.5 hectares, les sols de type argilo-calcaire et argilo-sableux constituent un terroir complexe et néanmoins exceptionnel. En surface, la dominante sableuse est de plus en plus marquée au fur et à mesure que l'on s'éloigne du pied de la côte. Du fait de la nature des sols, le quasi équilibre de l'encépagement est assez atypique. Il se répartit entre 55% de Merlot, 40% de Cabernet Franc et 5% de Cabernet Sauvignon, alors que la moyenne des vignobles saint-émilionnais est située aux alentours de 70 % de Merlot. Sur ces sols chauds, la présence plus importante de Cabernet Franc procure au nez des notes florales et épicées. Le Merlot confère au vin

une base de rondeur et d'opulence qui se goûte " en largeur ". Le terroir convient merveilleusement bien au Cabernet, lui donnant la puissance et la complexité aromatique. Les vieilles vignes de Cabernet Franc trouvent notamment sur les sols les plus argileux une terre de prédilection. Les Cabernets, cépages tardifs, bénéficient du caractère particulièrement réceptif à la chaleur de ces sols. Cela entraîne un processus de maturation de grande précocité. Les vignes, âgées de 45 ans en moyenne, sont profondément enracinées dans la gangue d'argile et restituent les valeurs du terroir. Le renouvellement se fait essentiellement par complantation. La dernière replantation date de 1986. Une sélection massale est désormais effectuée sur le vignoble, notamment à partir des vieux pieds particulièrement précieux de Cabernet Franc. Il s'agit de conserver le patrimoine génétique et d'inscrire dans la durée l'équilibre atteint. Remarquablement structuré, toujours élégant, avec une très belle longueur en bouche, Château Canon La Gaffelière témoigne avec éloquence d'une nouvelle philosophie de production.

Le vin

Dégusté le 29/10/2022 noté 95/100, encore un très beau potentiel !

This is a triumphant 2000, flamboyant, super-concentrated, yet classic in proportions. Lavish notes of roasted espresso, melted chocolate, creme de cassis, toasty new oak, and Asian spices jump from the glass of this sensationally perfumed, rather ostentatious 2000. It is enormously concentrated and pure, with low acidity and exquisite balance. Remarkably, in spite of its large size, viscosity, and opulence, it is fresh and delineated. Potentially the finest Canon-la-Gaffeliere made to date, this impeccably made wine will drink well between 2006-2022. (Guide Parker, noté 95/100)

Voici un 2000 absolument époustouflant. flamboyant et concentré, qui retient cependant des proportions classiques. Généreusement doté en arômes de café, de chocolat, de crème de cassis, de chêne neuf grillé et d'épices orientales qui jaillissent littéralement du verre, ce vin aux parfums sensationnels, très épanoui, conserve, malgré sa très grande concentration, un équilibre et une pureté hors du commun. Il présente encore, chose remarquable, une fraîcheur et une précision étonnantes, qu'il conjugue à une ampleur, une épaisseur et une opulence indéniables. Ce pourrait bien être le meilleur Canon-la-Gaffelière produit à ce jour. (Robert Parker, avril 2003)

Le vignoble de Canon-la-Gaffelière s'étend sur une vingtaine d'hectares. D'une moyenne d'âge de 40 ans, il est composé à 55 % de merlot, à 40 % de cabernet franc et à 5 % de cabernet sauvignon. Cette propriété décroche régulièrement la timbale depuis la fin des années 80, ayant adopté toutes les techniques de vinification recommandées et pratiquées par les prescripteurs comme Stéphane Derenoncourt ou Michel Rolland - fermentations malolactiques en fûts, micro-oxygénation des lies, faibles rendements, élevage sur lies et mise en bouteille sans collage ni filtration après 14 à 16 mois de vieillissement en fûts de chêne neuf. Merveilleusement épanoui et parfumé, le superbe Canon-la-Gaffelière 2000 présente de somptueux arômes de café, de chocolat fondu, de crème de cassis, de chêne neuf et d'épices orientales qui jaillissent littéralement du verre. Etonnant de concentration, mais extraordinaire à la fois de pureté et d'équilibre, il est remarquable de fraîcheur et de netteté malgré son ampleur, son opulence et son épaisseur confinant à la viscosité. Ce vin faible en acidité constitue probablement la plus belle réussite de la propriété à ce jour. Un classique, à boire entre 2006 et 2022 (Robert Parker, février 2002)

La presse spécialisée en parle

La famille Von Neipperg, d'origine allemande, est devenue l'un des piliers de la cité classée au patrimoine mondiale de l'Unesco depuis le rachat de Canon-La-Gaffelière en 1971. Stephan Von Neipperg, après des études politiques, entreprend l'agro de Montpellier, en sort diplômé et s'installe à Saint-Émilion sur la propriété familiale en 1983. Les évolutions culturelles et œnologiques ne cesseront plus jusqu'à la conversion en 2014 en agriculture biologique. Durant quelques années, Stéphane Derenoncourt participe à la modification de la signature du cru. Mais c'est surtout la qualité du végétal et des sélections massales de cabernet franc, issues de très vieilles vignes et plantées sur les sols chauds et précoces des

pieds de côtes, qui affinent le style du vin, promu premier grand cru classé en 2012. La charme discret du cru aux tanins crémeux est enthousiasmant, tout autant que la dynamique des millésimes chauds qui s'en sortent avec brio.

Les vins : le cru se révèle au mieux de sa forme dans les années sèches et chaudes grâce à la composition de ses argiles de la ceinture méridionale. L'exposition sud se révèle dans la profondeur du vin. Son fruit noir très prononcé présente une chair densifiée par un tanin qui reste frais grâce aux massales de cabernets francs. La matière riche et enrobée expose une élégante trame du début à la fin sur une pointe fumée encore sous l'emprise du bois. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Stephan von Neipperg, issu de la grande aristocratie de Bade-Wurtemberg a redonné sa pleine expression au vin qui mérite parfaitement son rang de premier grand cru classé. Cet homme distingué, œnologue et agronome diplômé de Montpellier, est devenu l'un des vigneron les plus dynamiques et innovants du Libournais. Les derniers millésimes se montrent savoureux. (Bettane & Desseave, producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 95/100
- **Cépage** : 50% merlot, 40% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon
- **Classification** : 1er Grand Cru Classé
- **Terroir** : Argilo-calcaire, argilo-sableux en pied de côte.
- **Vignoble** : Surface du vignoble 19,5 ha, âge moyen des vignes 50 ans.
- **Viticulture** : Les barriques sont scrupuleusement sélectionnées pour leur capacité à respecter le fruit. Elevage en barriques neuves (jusqu'à 80 %), sur lies fines, pendant 15 à 18 mois. Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.
- **Vinification** : En cuves bois thermorégulées, extraction par pigeage pneumatique, cuvaison 28 à 35 jours.
- **Millésime** : 2000
- **Période de consommation** : à boire entre 2010 et 2030
- **Alcool** : 14,0% vol.