

CLOS DE L'ORATOIRE, Saint-Émilion grand cru classé - 2022 magnum

150 cl magnum

Rouge

Bordeaux

AOC Saint-Emilion Grand Cru

Grand cru classé



La note by Christian Walter

95+/100

A partir de 1985 le Clos de l'Oratoire est directement administré par Stephan von Neipperg, ingénieur agronome et fils de Joseph-Hubert alors âgé de 28 ans, qui s'était installé deux ans auparavant avec son épouse Sigweis à Canon La Gaffelière. A partir de 1991, les efforts de Stephan von Neipperg, qui jusqu'alors avaient été concentrés sur Canon La-Gaffelière, se tournent vers le Clos de l'Oratoire et le Château Peyreau. Comme pour ses autres propriétés, Stephan Von Neipperg s'appuie sur les conseils techniques de Stéphane Derenoncourt depuis le milieu des années 1990.

Le vignoble de 13,07 ha s'étend sur des sols argilo-calcaires et molasse en haut de côte et argilo-sableux en pied de côte. L'encépagement est constitué de merlot (90%), de cabernet franc (5%) et de cabernet-sauvignon (5%). L'âge moyen des vignes est de 35 ans et la densité de plantation de 6.000 pieds/ha. Les vignes font tout au long de l'année l'objet d'un travail minutieux destiné à favoriser un mûrissement optimal : travail des sols, amendements strictement organiques, enherbement, ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges vertes, lutte raisonnée.

Clos de l'Oratoire est un vin rond et souple, très séducteur par ses arômes puissants de fruits rouges 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. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Clos de l'Oratoire (Saint-Emilion, Bordeaux)

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.

La framboise noire, le cassis, les herbes feuillues, le cuir et même quelques fruits bleus se dégagent du Clos De L'Oratoire 2022, un saint-émilion élégant, mi-corsé à corsé et soyeux. Il a une solide poigne tannique, mais l'équilibre est là, le fruit est net et pur, et c'est un joyau de vin en devenir. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 93-95/100)

Black raspberries, cassis, leafy herbs, leather, and even some blue fruits emerge from the 2022 Clos De L'Oratoire, an elegant medium to full-bodied, silky Saint-Emilion. It has solid tannic grip, but the balance is there, the fruit is clean and pure, and it's a gem of a wine in the making. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 93-95/100)

Un magnifique rouge vif aux arômes et saveurs de crayon de plomb et de baies noires. Moyennement corsé avec beaucoup de tanins fins. Olives noires et fruits noirs. Serré et structuré. Musclé et bien formé, mais sans excès. 80% merlot et 20% cabernet franc. Issu de raisins de l'agriculture biologique. (James Suckling, millésime 2022, noté 95-96/100)

A gorgeous vivid red with lead pencil and black berry aromas and flavors. Medium-bodied with plenty of fine tannins. Black olives and dark fruit. Tight and structured. Muscular and formed, but not overbearing. 80% merlot and 20% cabernet franc. From organically grown grapes. (James Suckling, millésime 2022, noté 95-96/100)

La presse spécialisée en parle

Le troisième cru de l'écurie Neipperg n'est pas aussi bien loti que les deux autres premiers crus classés : Canon-La-Gaffelière et La Mondotte. Les sols sablonneux aux veines d'argiles, en bas du plateau sur la face nord du vignoble de Saint-Émilion, après Soutard, donnent du coffre et un beau potentiel aromatique au vin, sans la race des calcaires du plateau. Toutefois, à l'image de ses confrères plus

huppés, le Clos de L'Oratoire profite d'une restructuration qui améliore sans cesse le niveau d'agronomie de la propriété. De plus en plus de cabernets francs en massales entrent dans l'assemblage. Le moelleux est la caractéristique dominante du vin au bouquet souvent surdimensionné dans sa jeunesse. Plus roturier que les autres, le cru gagne en vieillissant la noblesse qui fait défaut aux jeunes millésimes. (RVF)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 95-96/100 note James Suckling
- **note Jeb Dunnock** : 93-95/100
- **Cépage** : 80% merlot, 20% 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 34 jours.
- **Elevage** : Vinification en cuves bois thermorégulées de 22 à 30 jours selon les millésimes. Elevage en barriques neuves (40 %), sur lies fines, de 16 à 18 mois. Pas de collage.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2029 et 2042
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse