



# Château Canon La Gaffelière 2003

Revue de presse  
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

**2003 CHATEAU GRAND-PUY-LACOSTE, PAULILLAC, BORDEAUX**  
Dieses Weingut zeigt sich immer in Bestform: Und mit diesem tiefen, konzentrierten Gewächs in auffälliger Schwarzrot liefert es einen großen Pauillac par excellence, einen Wein, der noch Jahrzehnte auf der Höhe bleiben wird.  
Preis: € 43; Bezug: Unger Weine

**2003 CHATEAU PICHON LONGUEVILLE BARON, PAULILLAC, BORDEAUX**  
Besonders im Norden des Médoc brachte das Jahr 2002 sehr gute Ergebnisse – wie man auch an diesem Beispiel sieht. Der Wein hat Glanz, Klasse und ist jetzt schon ein Genuss. Wer mehr Geduld aufbringt, sollte noch acht Jahre warten, dann steht er im Zenit.  
Preis: € 44,80; Bezug: Mövenpick

**2003 CHATEAU LASCOMBES, MARGAUX, BORDEAUX**  
Nach langer Leihgabe hat sich das Gut mit dem Jahrgang 2003 wieder zu höchsten Höhen aufgeschwungen. Dabei entstand ein harmonischer, lagerfähiger Wein mit kräftigem Nachhall.  
Preis: € 46,50; Bezug: Wein-Bastion

**BEST BUY 2003 CHATEAU VIGNOLES, SAINT-ESTEPHE, BORDEAUX**  
Das Château Montrose hat in letzter Zeit eine eindrucksvolle Serie vorgelegt. Der 2002er fand dabei weniger Beachtung als andere Jahrgänge, aber handelt es sich um einen ausgesprochen eleganten Wein ohne jegliche Rauheit, der sich in fünf Jahren hervorragend trinken lassen wird. Auch jetzt ist er schon dekant, sollte aber dekantiert werden.  
Preis: € 49,90; Bezug: Weinbaube Mühl & Müller

**2003 CHATEAU RAYMOND LAFON, SAUTERNES, BORDEAUX**  
Pierre Meslier war gut 30 Jahre lang Direktor des Château d'Yquem. Heute führt er das Gut Raymond Lafon mit demselben Hingabe wie den illustren Nachbarbetrieb. So verblickt der opulente, reichhaltige 2003er mit phänomenaler Kraft und Geschmeidigkeit.  
Preis: € 65; Bezug: Les Amis du vin

**2002 DOMAINE DE CHEVALIER, LÉOGNAN, GRAVES, BORDEAUX**  
Die Mitarbeiter der Domaine ernten die Trauben in mehreren Durchgängen und behandeln ihren Wein mit größter Sorgfalt. Kein Wunder, dass dabei einer der besten trockenen Weine in ganz Bordeaux entsteht. Das hochklassige Gewächs macht jetzt schon eine gute Figur, wird sich in der Flasche aber noch jahrelang großartig entwickeln.  
Preis: € 69; Bezug: Bacchus Vinothek

**2003 CHATEAU CANGON LA GAFFELIERE, SAINT-EMILION, BORDEAUX**  
In den vergangenen 15 Jahren ist diesem Betrieb eine ganze Reihe tadelloser Jahrgänge gelungen. Der 2003er ist ein opulenter, ausdrucksvoller Wein mit vortrefflicher aromatischer Komplexität.  
Preis: € 76,90; Bezug: Vinum Wein & Mehr

**2003 CHATEAU SAINT-PIERRE, SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE, BORDEAUX**  
Ein sehr zurückhaltender Cru élisé, das unbekannteste Exemplar aus Saint-Julien. Weil es aber qualitativ seit einigen Jahren ganz vorn mitschneidet, steigt das Renommee zusehens. Diese Version von 2002 ist elegant, dabei zugleich opulent und geschmeidig. Die festen Tannine dulden dem Wein ein langes Leben beschenken.  
Preis: € 32; Bezug: Weinhandels-gesellschaft Omor

**2003 CHATEAU GAZIN, POMEROL, BORDEAUX**  
Château Gazin ist eine verlässliche Größe und liefert regelmäßig Spitzenweine. Der 2002er präsentiert sich als kompakter, generöser Vertreter seines Jahrgangs, bleibt dabei aber unmittelbar zugänglich und verführerisch – wie alle Pomerol-Gewächse.  
Preis: € 38,50; Bezug: P + M Getränke

**10 Bordeaux**  
ELEGANTER BEGLEITER FÜR GROSSE MOMENTE

Als traditionelle Appellation ist Bordeaux bei jungen Weinfans etwas aus der Mode geraten, sie greifen eher zu offensiveren Gewächsen. Ein großer Bordeaux legt zwar mehr Zurückhaltung an den Tag als sein Pendant aus der Neuen Welt, doch als Essensbegleiter ist er nicht zu schlagen. Da entfaltet er seine ganzen Vielschichtigkeit. Ni wird man seiner überdrüssig – die vielen Facetten bereiten immer wieder Vergnügen.

Bernard Bartschy (Paris) ist Chefvorkoster der „Revue du vin de France“

1/2007 DER FEINSCHMECKER 99

DER FEINSCHMECKER 1-2007.jpg

VIN BORDEAUX

## NOTRE SÉLECTION

Ronds et fruités vers l'océan, puissants et fins ailleurs

**1. CHATEAU GAZIN 2003, Pomerol**  
Proche voisin de Pétras, c'est avec ses 25 hectares le plus important vignoble de Pomerol. Propriété des Baillencourt depuis plusieurs générations, qui y élaborèrent un vin fait pour tenir tête à la truffe.  
33500 Pomerol (05.57.51.07.05).  
Prix: € 41 €.

**2. CHATEAU GLORIA 2003, Saint-Julien**  
Il a fallu plus de trente ans à Henri Martin, 1<sup>er</sup> duc de Saint-Julien, pour réaliser l'œuvre de sa vie. A savoir la création de ce domaine de 44 hectares dont il a racheté les parcelles pour composer son Gloria, qui n'est ni classé ni bourgeois, mais dont s'occupent désormais sa fille et son gendre.  
33250 Saint-Julien-Beauchelle (05.56.59.08.18).  
Prix: € 26,50 €.

**3. CHATEAU MARQUIS DE TERME, Pomerol**  
Grand Cru Classé en 1993.

**4. CHATEAU PONTET-CANET 2003, Pauillac**  
Ce prestigieux domaine de 79 hectares, proche de Mouton-Rothschild, est entré dans une nouvelle vie depuis qu'Alfred Tesseron s'est lancé dans d'importants investissements, nécessaires au standing des grands vins.  
33250 Pauillac (05.56.59.22.22).  
Prix: € 54 €.

**5. CHATEAU TALBOT 2003, Saint-Julien**  
Avec son vignoble de 102 hectares planté sur des terrasses gravillonneuses culminant à 22 mètres d'altitude, c'est l'un des plus beaux domaines de l'appellation.  
33250 Saint-Julien-Beauchelle (05.56.73.21.50).  
Prix: € 37,50 €.

**6. CHATEAU MONBOUSQUET 2003, Saint-Emilion**  
Avec Pierre et Pavle Tescove, c'est l'un des trois joyaux de l'Empire perse dans la cité médiévale. Ce fut même en 1993 leur première tête de pont dans l'appellation. Ce grand cru d'une trentaine d'hectares est sorti de l'anonymat.  
33340 Saint-Emilion (05.57.55.43.43).  
Prix: € 41 €.

**7. CHATEAU CANON-LA-GAFFELIERE 2003, Saint-Emilion**  
L'une des plus belles réussites du dernier quart de siècle sous la houlette du comte Stéphane von Neipperg. Peu-être la récompense vintend-elle cette année avec la révision de classement décennal? Riches et généreux, ces vins figurent désormais parmi les meilleurs.  
33340 Saint-Emilion (05.57.47.1.33).  
Prix: € 60 €.

**8. CHATEAU BRANRINE-DUCRU 2003, Saint-Julien**  
Il y a dix-huit ans maintenant que Patrick Monetaux s'est investi dans les 50 hectares de ce cru classé dont il a fait une superbe propriété. Tout y est parfait, le château de style Breconne, les installations techniques et le vin, bien sûr, avec un 2003 tout à fait réussi.  
33250 Saint-Julien-Beauchelle (05.56.59.25.86).  
Prix: € 37,80 €.

**9. CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE 2003, Pessac-Léognan**  
En un peu plus de dix ans, les Cahillat ont complètement transformé ce domaine doté d'un terroir exceptionnel. Aujourd'hui, les vins figurent parmi les meilleurs de l'appellation.  
33650 Martillac (05.57.83.11.22).  
Prix: € 41 €.

**CHATEAU PAPE CLÉMENT 2003, Pessac-Léognan**  
C'est le fief de la riche collection de grands crus constituée par Bernard Magrez depuis qu'il a abandonné le métier de négociant. Aujourd'hui, les vins de l'ancien domaine du pape Clément V sont au plus haut niveau et flirtent avec la réputation des plus grands.  
216, avenue du Docteur-Ninacci-Jourd' - 33600 Pessac (05.57.26.38.38).  
Prix: € 77 €.

174 LE FIGARO MAGAZINE - Samedi 16 septembre 2006

LE FIGARO MAGAZINE 16.09.2006.jpg



CHÂTEAU  
CANON-LA-GAFFELIÈRE

Nez très complexe, très riche et raffiné, avec un très joli fruit, fraise bien mûre, freesia et épices douces ; bouche puissante, raffinée, avec une texture serrée et suave, du fruit, des tanins gras et enrobés et une longue persistance des arômes. Beaucoup de style.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE ■ SEPTEMBRE 2006

RVF n° 504 - SEPTEMBRE 2006.jpg

B O R D E A U X 2 0 0 3 [l a y i n g d o w n]

**Château Canon-la-Gaffelière Grand Cru Classé**

**St-Emilion - 17+**

**MS:** Sweetly ripe cassis fruit; fresh, fairly concentrated middleweight, finely tannic; long, ripe, refined, even and classy; fleshier, warmer and sweeter than Canon, Belair and Magdelaine, for example, but new-wave winemaking with its St-Emilion soul intact. Very nice indeed. **16+**

**MB/TD:** One of the finest efforts in recent years from this estate, with all the depth of the leading first-classified growths. The quality of its Cabernet Franc grapes (at least 50% of the blend) is unprecedented in living memory, with majestic tannins of incomparable finesse, which to my mind outrank even the Cheval Blanc. **18**

M A Y / J U N E 2 0 0 4    T H E   W O R L D   O F   F I N E   W I N E    1 1 7

THE WORLD OF FINE WINE - ISSUE 1 - MAY-JUNE 2004.jpg

アフリカ級熱波の下のボルドー、ヴィンテージ2003  
シャトー・オーナーの率直な賛否両論

Les 5

フランスの気候がアフリカ化。フランス全土で熱波による死者が10000人以上。夏の最高気温は連日40℃を超えたとする異常気象ヴィンテージ2003。これが偉大な年というのなら、元々葡萄の水を植える場所が間違っていたというように評も出る中、ユニオン・デ・グラン・クリュ・ド・ボルドーの試飲会に集った77シャトー中、レ・サンクと称するプロモーション・グループを組む5つのシャトーに、2003の評価を聞いた。

シャトー・カノン・ラ・ガッフェリエール  
Ch. Canon La Gaffelière  
「2003は2004には及ばない」



1996年以降、醸造コンサルタント、ステファン・ドゥルンクールを採用し、急激に評価を上げる存在サンタミリアの類がしきりにジジダ・スター・シャトーである。オーナーはモードなデザイン感覚が伝わり、ステファン・ドゥラフ・フォン・ナイベルグ氏、名前に「フォン」がつくところから分かるように、貴族の家系の出身。ラ・モン・ドット、シャトー・ペイローなど計6つのシャトーを所有するボルドーの要人である。いきなり意外だったのは、この正直なコメントだった。「2003のワインは2004には及ばないと思う。われわれも正直するのはワインのフレッシュネスであって、照さや、過熟による甘みではないのだ。2000や2005は50年後も楽しめると思うが、2003は15年以内に飲むべきだろう」とはいえ、2003は、しっかりとキレのいい酸と、引き締まった力強さに加え、透明感がしっかりと現る、品格あるアフターテイストが非常に印象的。ある意味、2003とは思えないほどのバランスのよさに、多くのシャトー同様、補糖なども行ったかと尋ねると、「確かにあの暑さバリエッタになって、醸造タンクに糖をたっぶり入れた生産者は少なくなかったね。でもわれわれのシャトーでは、醸造時にはほとんど糖などおろした。補糖は、薬にいがらっぽさが出るので一切なし。しいて言えばミクロ・ビュラージュ（発酵タンクにチューブで微量酸素を送る方法）をかなり少くしたことで、ミクロ・

ビュラージュはアントシアニンとタンニンを結び付けてワインの酸さを和らげるためのものだが、葡萄の種までコーヒーのような味になるほど熟した2003年では、その必要がなかったわけだ。8月には水についたまま干し葡萄になる層もあったという過酷な乾燥については、「われわれのテロワールは寒に凍まれている。地下14mに非常に豊かな地下水層がある。これが幸いした。あと、除草や除草を極力せず、地面や葡萄の間に直射日光が当たらないように工夫した。これもうまくいったと思う」

最後に、ミシュル・ロランではなく、ドゥルンクールにコンサルティングを依頼した理由について尋ねると、「彼のテロワール観が気に入ったからだ。彼ほどの土地でも同じワインを造ることは決してしない。テロワールと、われわれが愛するカベルネ・フランのよさを非常によく理解している。もう「甘い、重い」のコカ・コラみたいなワインの時代は終わりで、本当のワイン好きは、今後ますます、われわれが目指す、フレッシュな果実味のあるワインを愛好すると思う点でも同じ見解なのだ」と胸を張った。

あの2003にさえフレッシュな果実味をみずみずしく表現したカノン・ラ・ガッフェリエール、今後のヴィンテージも、しっかりと追跡するべきであろう。

シャトー・ガザン  
Ch. Gazin  
「カベルネ・フランが成功の鍵だった」



ベトリスとレヴァンゾに飲まれた、ボム・ロールでもとびきりの立場をもつ24haのシャ

トーである。その歴史ある立地の割には今までどちらかというと地味な存在であることは否めなかったこのシャトーもまた、最近評価を著実に上げつつある。

「品質の転換点は4つ。1991年にプロクテック発酵を本導で始めたこと。1996年に従来250hlだった発酵タンクを1000hlの小型に替えたこと。1990年代より畑のキャンピ・マジョメントを徹底的に始めたこと。選果を完ぺきにするために、選果台に15人もの選果スタッフをつけたこと。この4つの改革が効果的だったと思う」とオーナーのニコラ・ド・バイヤンクール氏。テイスティングした2003は、こちらも十分に酸と、引き締まった、だれにない果実味がしつかりと感じられるバランスのよいもの。

「あの酷暑で、補糖もせずにこれほどフレッシュな果実味をキープできた秘密は、粘土質土壌ならではの保水力の高さだ。最大16m、もうひとつの鍵はカベルネ・フランのブドウ比率を高めたと。カベルネ・フランの量は暑さでも減少しないので、この年は特に重要だった」と、テロワールのアドヴァンテージを強調した。とはいえ通常1ha当たり45hl前後という収穫量が、暑さと水不足で30hlまで落ち込んだというからやはり、たいへんな年である。醸造上でも、この年は色々と細かな調整を使ったと言う。「マセラシオンは通常の半分近くの14日間で行った。果実味の繊細さを保つために、樽熟期間も通常より2か月短い16ヶ月に、同様の理由で新樽比率も普段より低い50%としたんだ」

そんなバイヤンクール氏に、結局2003は、世間が大幅すぎるような「偉大な」ヴィンテージだったのか? とストレートに尋ねてみた。「単純に言うとも、世間が騒いでいるほどの年じゃないと思う。メルロにとっては2004、2005の方が明らかによいと思う」と言う。

90 FERRARI  
Spumante

VINOTHEQUE 2007 n°327.jpg

CHÂTEAU CANON-LA GAFFELIÈRE  
St.-Emilion 2003

\$60

92

JAN. 31 — FEB. 28, 2007 • WINE SPECTATOR