

90-92

● 2012 Château Canon La Gaffelière

Dunkles Rubingranat. In der Nase verschlossen, reife rote Frucht im Kern, etwas erdig und mineralisch. Saftige rote Frucht am Gaumen, sehr anschmiegsame Tannine. Delikate Süße, rote Beerenfrüchte, guter Abgang.

04 / 13 falstaff 207

FALSTAFF - 04-2013

| | |
|---|--|
| <p>15,5-16/20 ■ CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE</p> <p>Nez discret, fumé. Bouche fraîche, très "terroir", saline. Le calcaire ressort accompagné d'une signature végétale de violette. Millésime en dentelle.</p> <p>Quoi de neuf au château ? En deuxième année de certification "bio", le domaine poursuit un travail de fond sur une collection de sélection massale de cabernet franc et de bons choix de porte-greffes, afin de construire un vignoble pour les cinquante prochaines années.</p> <p>Prix 2010 : 72 € - 2011 : 47,90 €</p> |  <p>D.R.</p> <p>CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE. Ce Premier Grand cru classé signe un saint-émilion tout en dentelle.</p> <p>LA RVF n° 571 - MAI 2013 ■ 79</p> |
|---|--|

**Château Canon-la-Gaffelière 1er Grand Cru
Classé - 17**

(8% CS, 60% M, 32% CF, 33hl/ha, 13.5% ABV)

MB/TD: Elegant structure, fine tannins, suave; they have perfectly understood that the key to the vintage is elegance, not power. **17**

MS: Ripe fruit and oak vanilla to smell; elegantly concentrated, with a firm structure from both tannin and acidity; long and sweet to taste, close-knit, lovely core of pure ripe black fruit; a fine complexity and a long, sweetly perfumed finish. Very nice in the firmer style of many of the year, and therefore likely to be a fairly long-term wine. 2022-35+. **17**

2012 Canon-La-Gaffelière: 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc. 28 hl/ha. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Bouquet zeigt mittleren Druck, halb floral, halb fruchtig, also ist das Nasenbild genau der Assemblage entsprechend, hellmalzig unterlegt, feine Gebäcknote dahinter. Im Gaumen geht es dann richtig zur Sache. Man stellt sich vielleicht von der Nase her auf einen eher leichteren Wein ein. Aber das ist ganz und gar nicht der Fall. Prägnante Tannine, fordernd, somit viel Kraft, aber – zumindest momentan – eher wenig Charme zeigend. Ein sehr maskuliner CLG. Die Frage ist, wie er seine Tannine verdaut und ob es ihm gelingt, sie irgendwie zu integrieren und anzurunden. Die massiven Gerbstoffe blockieren auch in gewisser Weise die Grundaromatik. Ich kam da nicht ganz zurecht. Nicht zuletzt deshalb, weil sich dieser Wein sonst in der Primeurphase eigentlich immer sehr verständnisvoll anfühlt. Ich bin gerne bereit, beim nächsten Mal nachzulegen, aber dann muss es der Wein auch machen. **17/20 2020–2045**