

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Vignoble

Terroirs : Argilo-calcaire. Argilo-sableux en pied de côte.

Surface en production : 19,5 ha.

Encépagement : 50 % Merlot, 40 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen du vignoble : 50 ans.

Elaboration

Mode de vendanges : Manuelles, en cagettes.

Double tri avant et après éraflage.

Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.

Vinification : En cuves de bois thermorégulées de 28 à 35 jours selon les millésimes.

Extraction par pigeage pneumatique.

Fermentation malolactique et élevage : en barriques neuves (jusqu'à 80 %) sur lies fines.

Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois selon les millésimes.

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

MILLESIME 2015

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10.

Période de vendanges

19.09 – 06.10.2015

Rendement

37 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaïson : 30 jours.

Elevage

En barriques neuves (55 %), sur lies fines.

Assemblage

55 % Merlot

38 % Cabernet Franc

7% Cabernet Sauvignon



Vignobles Comtes von Neipperg

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

Revue de Presse / Press Review
Primeurs 2015

Wine Spectator – April 2016

94 – 97 (Blind tasted)

Dark and winery, with currant paste and fig notes backed by slightly briary grip and an ample dose of toast. There's good energy here and nice vivacity, despite the darker profile today, and this should easily round into form after the élevage. (James Molesworth)

Vinous – April 2016

95 – 97

The 2015 Canon La Gaffelière is seriously impressive. Like all of Stephan von Neipperg's wines in this vintage, the Canon La Gaffelière is endowed with considerable richness and a sense of vertical structure. The significant presence of Cabernet Franc gives the wine striking aromatic lift, which it very much needs. Mocha, red cherry jam and sweet floral notes give the 2015 its soaring perfume. This exceptionally beautiful Saint-Émilion is going to need time to fully come together, but it is super-impressive, even in the early going. The 2015 has been nothing short of magnificent on the two occasions I have tasted it so far. The presence of Cabernet Franc is felt in the wine's strong aromatic signature. (Antonio Galloni)

René Gabriel – www.bxtotal.com – April 2016

19/20

55 % Merlot, 38 % Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet Franc. 39 hl/ha. Sattes Purpur-Granat. Es ist vielleicht doof zu schreiben, dass ein Wein in erster Linie nach kaltem Schwarztee duftet, aber, wenn man den besten seiner Klasse meint, dann kann es keine Beleidigung sein. Im zweiten Ansatz; Lakritze, Vanillemark, Korinthen und eine reife Frucht, welche sich aber nicht in eine unbändige Süsse hineinsteigert, auf alle Fälle kann man hier von vollreifen Beeren sprechen. Im Gaumen gross, legendäre Tannine, die dem Körper eine mächtige Körperstatur verleihen, nachhaltiges, minutenlanges Finale. 2024 – 2042



Vignobles Comtes von Neipperg

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

Bettane & Desseauve – Avril 2016

18 - 18.5/20

Très belle fraîcheur aromatique, distinction fruit rouge, grande élégance de tannin, maturité et fraîcheur, aucune lourdeur, aristocratique et profond, superbe. 55 % merlot, 7 % sauvignon, 38 % franc.

Terre de Vins – Mai-Juin 2016

18/20 – Coup de cœur

Toujours plus de précision et jamais de superflu à Canon La Gaffelière. Muscles saillants, le vin se signale par sa matière dense et tranchante comme une épée. Un fruit parfaitement al dente, de la mâche, une finale racée. Un vin sans concession, doté d'un grand potentiel de garde.



Vignobles Comtes von Neipperg