

# Clos des Jacobins

Grand Cru Classé



MAGALI · THIBAUT  
DECOSTER

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION  
TASTING NOTES

2002

**LE GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2008** - *Michel Bettane et Thierry Desseauve - Septembre 2007*

16/20

Vin associant parfaitement plénitude de corps et fraîcheur de constitution

**BORDEAUX TOTAL** - *René Gabriel - Avril 2003*

17/20

Sattes Purpur mit violetten Reflexen; relativ dicht. Süßes, verführerisches Bouquet; Schwarzbrot, Oliven und viel Cassis. Saftiger Gaumen, herrliche Süsse im konzentrierten Extrakt, sehr nachhaltig, im Finale Butter-, Kokosnoten. Ein sehr guter Wein, der auffällt.

**RVF** - *Septembre 2004*

\*\*\*\*

Nez très cassis et cuir, avec des notes épicées, bouche dense, complète, avec des tannins très structurés qui demanderont à se fondre et une finale vigoureuse. Du potentiel.

**WINE SPECTATOR** - *James Suckling - Mars 2005*

90/100

Aromas of fruit and green olives with hints of herbs. Medium- to full-bodied, with a solid core of fruit and velvety tannins. Tight. This will evolve very well. Nicely done. Best after 2008.

**LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2006** - *Septembre 2005*

\*

Superbement présenté dans une robe grenat sombre et profond, ce 2002 exhale au nez des arômes fins de fruits rouges, des parfums floraux et des notes boisées discrètes. La bouche, plaisante à l'attaque, révèle une belle chair, des tanins mûrs et harmonieux qui persistent longtemps en finale et qui permettront une bonne garde.

**WINE ADVOCATE** - *Robert Parker - Octobre 2003*

87-89/100

From a difficult vintage, this estate has turned out a dense, deep ruby/purple-colored 2002 offering good, sweet, concentrated black cherry fruit, dried herbs, spice box, and a hint of new oak. With medium body, plump, fleshy fruit, and moderate tannin, it will be drinkable between 2005-2012. This property is coming on of late, and readers need to take a serious look at the efforts being extended by the new team running the viticulture and winemaking.



# Clos des Jacobins

## Grand Cru Classé

SAINT-ÉMILION  
M D T  
MAGALI . THIBAUT  
DECOSTER

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION  
TASTING NOTES  
2002

### **INTERNATIONAL VINTAGE - Juin 2005**

**15,5/20**

Robe dense et sombre. Le nez très complexe développe de doux arômes d'épices aux notes balsamiques parsemés de petits fruits noirs. La matière aux saveurs de violette et d'aubépine est impressionnante pour le millésime. Finale aux tannins bien présents et parfaitement intégrés. Ce vin fait pour l'avenir deviendra une référence pour le millésime.

### **JOURNAL D'UN PASSIONNE DE LA RIVE DROITE - Daniel Sériot - Février 2010**

**15,5/20**

La robe est assez soutenue, avec des reflets de couleur pourpre, l'olfaction est assez intense, avec des arômes de cerises, d'épices variées accompagnées de notes de réglisse et de café léger, la trame tannique est élégante en attaque, et conserve beaucoup de finesse dans un centre bien formé, assez charnu. La finale, de longueur normale, est très légèrement dominée par l'élevage, mais laisse entrevoir des fruits frais (cerises et mûres), d'une bonne pureté, bien rehaussé par l'acidité inhérente au millésime.

### **PLANET VINS ET SPIRITUEUX - Octobre 2005**

Tanins soyeux, bel équilibre, avec des arômes de tabac, de cassis, d'épices, c'est un vin souple et charnu que l'on aime d'emblée et qui s'accorde avec les grillades, les viandes de boucherie comme avec les volailles rôties.

