

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
TASTING NOTES

2003

CARNETS DE DEGUSTATION - *Michel Bettane et Thierry Desseauve* -
Avril 2004

9/10

Un des très grands vins du millésime, admirablement vinifié par Hubert de Boüard: chair sensationnelle plus sensuelle que celle du château Angélu(s!), longueur superlative. Achetez tout ce que vous pouvez!

RVF - *Septembre 2006*

****(*)

Nez très puissant et complexe, avec des notes de violette, de vanille douce et d'encens et un joli fruit; bouche dense, avec un très joli grain, de la chair, aucune trace de sécheresse et de la longueur. Flatteur, une belle réussite.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2007 - *Septembre 2006*

*

Le jury a retenu les deux crus présentés par la famille Decoster qui s'investit beaucoup sur Saint-Emilion depuis quelques années. D'abord le Clos des Jacobins, qui a souvent changé de mains ces derniers temps. Situé à l'ouest de la cité, près de la route de Libourne, il produit un vin toujours intéressant. C'est encore le cas avec ce 2003 de grande maturité, à la robe pourpre foncé, au bouquet profond, à la saveur minérale et sévère, soutenue par de très bons tanins. Un grand vin de garde à attendre trois ou quatre avant de le servir sur des mets de caractère.

WINE SPECTATOR - *James Suckling* - *Mars 2006*

90/100

Pretty aromas of blackberry and toasted oak, with just a hint of meat. Full-bodied, with soft tannins and a lovely texture. Long and satisfying. Beautiful wine. Best after 2010.

BORDEAUX TOTAL - *René Gabriel* - *Avril 2004*

16/20

Mittleres Rubin-Granat. Intensives Backpflaumen- und Lakritzebouquet. Im Gaumen Anflüge von Dörrfrüchten, wirkt etwas extrahiert und zeigt eine Bitterkeit im Finale. Kann aber noch zulegen, falls er sich verfeinert.



Clos des Jacobins

Grand Cru Classé



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
TASTING NOTES
2003

FALSTAFF - *Peter Moser - Avril 2007*

91/100

Dunkles Rubingranat, kräftiger Kern, violette Reflexe. In der Nase einladendes Beerenkonfit, dunkle, süße Beeren, etwas Honig, zart rauchig, Vanille und Zimt, sehr gewinnendes Bukett. Am Gaumen floral und ist von einer feinen Süße getragen, ausgewogen, nicht zu mächtig, von einem feinen Tannin getragen, delikate und finessenreich, anhaltender Abgang, hat Klasse. Bereits jetzt antrinkbar, hat aber tolle Zukunft.

TRIBUNE DE GENEVE - *Patrice Pottier - Juin 2008*

Robe très sombre, nez de fruits très mûrs et riches en arômes; beaucoup de charnu en bouche, longueur étonnante. Beau millésime.

JEAN MARC QUARIN - *Jean-Marc Quarin - Février 2007*

15,5-15,75/20

La couleur est rouge sombre, d'une intensité moyenne. Légèrement évoluée et brunie dans sa teinte. Les deux nez sont identiques. Plutôt intenses et dominés par une nuance d'agrumes, en particulier l'écorce d'orange. Finalement, le vin décanté prendra des notes plus crémeuses et deviendra plus agréable. Non décanté, le vin paraît un peu étriqué et facile à boire, sans tannicité dure. Décanté, il prend une dimension complètement différente. Gagne de l'ouverture et de la largeur en attaque, au milieu et jusqu'en finale. Très savoureux en milieu de bouche, fruité, il s'achève sur une tannicité particulièrement bien enveloppée, aromatique et longue. C'est un beau vin.

LE NOUVEL OBSERVATEUR - *Septembre 2006*

Les vins de garde

Nouveau départ pour ce joli cru au fruité expressif et aux tanins de velours. Bien en chair, le 2003 offre un joli potentiel de garde.

