

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
TASTING NOTES

2004

LE GUIDE GAULT & MILLAU 2009 - Aout 2008

17/20

Le 2004 est tout en finesse, avec beaucoup de fraîcheur et de pulposité sur une trame serrée et gourmande. Le bois est très bien géré, donnant un vin de style moderne mais racé, croquant et friand. Bravo.

RVF - Septembre 2006

Nez de fruits noirs et de boisé toasté avec une certaine minéralité. Bouche généreuse, ample, marquée par un boisé toasté avec une bonne suite; il devra se fondre, mais il a du potentiel. Beaucoup plus d'étoffe qu'en primeur.

JAMESSUCKLING.COM - James Suckling - Juillet 2013

92/100

Decadent aromas of meat, fresh herbs and dark fruit. Turns to dark fruits. Full body, with silky tannins and a pretty tannin, acidity and fruit tension to this wine. Very enjoyable now.

BORDEAUX TOTAL - René Gabriel - Avril 2005

17/20

Sehr dunkles Rubin mit lila Schimmer. Delikates, ausladendes, feines Maulbeerenbouquet, Schwarzteenoten darin. Cremiger, feingliedriger Gaumen, sehr saftige Tannine, zeigt eine schöne Würze im Extrakt, langes Rückaroma. Sehr gut gelungen.

LE MONDE VIN - Juin 2005

16/20

Superbe expression aromatique, vin ample, texture veloutée, tannin sans agressivité, grande longueur. Un vin de grande séduction remarquablement vinifié.

GAULT & MILLAU - Mai 2005

90/100

Robe pourpre violacée. Nez très ouvert. Cassis et violette. Bouche ronde et suave, très charmeuse. Beaucoup de fond

DECANTER - Mai 2007

Lovely layers of fruit. Gorgeous fruit flavours, this is what one hopes for in Saint-Emilion.

WINE ADVOCATE - Robert Parker - Juin 2007

89/100

Readers should keep an eye on this property now that it has been purchased by Bernard Decoster, who has brought in the proprietor of Angelus, Hubert de Bouard, to oversee the winemaking. A very good beginning, the 2004 exhibits notes of briery, berry fruit intermixed with notions of roasted coffee, chocolate, and garrigue. Soft, savory, and medium-bodied with a long, heady finish, and no hard edges, it should drink well for 10-12 years.



Clos des Jacobins

Grand Cru Classé



MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
TASTING NOTES

2004

LE GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2010 - *Septembre 2009*

16/20

Grande couleur vive, bouquet de torréfaction et de truffe, belle bouche profonde, tanin souple mais racé, intense.

JOURNAL D'UN PASSIONNE DE LA RIVE DROITE - *Daniel Sériot - Mars 2007*

16/20

La robe est foncée au coeur du verre, avec un fin liseré de couleur sanguine à violine; le nez est encore marqué par l'élevage (grillé un peu toasté) en premier plan, libère en suite des arômes très séduisants de fruits mûrs : cerises, mûres, et un léger cassis, accompagné d'épices variées et de réglisse; l'entrée en bouche est sphérique, avec des tannins parfaitement civilisés, au toucher velouté, beaucoup de saveurs flatteuses, de richesse, et de plénitude dans le milieu de bouche, la finale manque un peu de longueur, mais les fruits sont présents, et de qualité, malgré un élevage pas encore fondu.

VINIFERA - *Mai 2005*

Le Clos des Jacobins appartient au même propriétaire que La Commanderie dont j'ai apprécié le style. Ce vin se caractérise au nez par des notes minérales et fruitées d'une belle intensité et une bouche très bien construite aux tannins pulpeux. Une très jolie réussite.

VINUM - *Septembre 2005*

15,5/20

Compact, dense, nez séduisant sur des notes de petits fruits rouges qui marquent la finale. Bien réussi, un beau vin. 2012 à 2018

WINE SPECTATOR - *James Suckling - Mars 2007*

91/100

Aromas of crushed blackberry, toasty oak and roasted coffee bean. Full-bodied, with velvety tannins and a long, caressing finish. A gorgeous wine. Best after 2012.

PRIMA CUISINE GOURMANDE - *Décembre 2007*

Impressionnant par sa couleur presque noire et son boisé immense. Le parfum est noble et vanillé, la matière somptueuse et veloutée. Un millésime puissant, équilibré. A boire avec une côte de boeuf aux morilles.

TASTED - *Andreas Larsson - Juin 2007*

Attractive ruby red colour, the nose is forward and charming with a perfume of sweet berries, minerals, earth and leather, complex, the palate is very well structured with dark fruits, velvety tannins and a long, lingering aftertaste.

CUISINE ET VINS DE FRANCE - *Septembre 2006*

Très complet, ce vin dense et velouté affiche des tanins bien mûrs et de séduisants arômes de fruits noirs. Pour l'accompagner, optez soit pour un style classique avec viandes rouges rôties et champignons, soit pour l'audace avec un cassoulet.

TRIBUNE DE GENEVE - *Patrice Pottier - Juin 2008*

Robe sombre, reflets violets, nez épicé, belle matière en bouche. Grande expression aromatique. Ampleur et longueur.

