

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
TASTING NOTES

2012

JAMESSUCKLING.COM - *James Suckling* - *Avril 2013*

92-93/100

Aromas of blueberry and raspberries follow through to full body, with fine tannins and a long finish. Intense for the vintage. This is better than 2011 and very well done.

MY BETTANE + DESSEAUVE - *Michel Bettane et Thierry Desseauve* - *Avril 2013*

16,5/20

Riche et onctueux, très coulis de mûre au nez et en bouche, suave et long. Intensité finement épicée en finale.

VERT DE VIN - *Jonathan Choukroun Chicheportiche* - *Septembre 2016*

16,25/20

Le nez est aromatique, fin, relativement juteux et offre une fine puissance. On y retrouve des notes de mûre et de cassis associées à de fines notes de cerise noire, de petites baies rouges, de poivron ainsi qu'à des pointes de fleurs, de moka, d'épices et de boisé. La bouche est fruitée, minérale, équilibrée et offre de la fraîcheur, du gras, de la complexité, une trame acide, de la gourmandise, de la jutosité ainsi qu'une jolie matière soyeuse, suave et volumineuse. En bouche ce vin exprime des notes de mûre juteuse, de fruits rouges frais et de fines notes de prune, de cassis associées à de petites touches de moka, de boisé toasté ainsi qu'à une très discrète pointe de caramélisation, de réglisse et d'épices. Les tannins sont fins, bien menés, élégants et très légèrement fermes. Bonne longueur et persistance.

BORDEAUX TOTAL - *René Gabriel* - *Avril 2013*

18/20

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Schwarzbeeriges Bouquet, Lakritze und Rauch. Samtiger Gaumen, eine geniale Aromatik zeigend. Im Gaumen mit noch etwas verlangender Adstringenz (das ist bei der Fassprobe logisch), die Gerbstoffe zeigen Muskeln und auch eine vielleicht forsche Extraktion. Wenn er alles verdaut, dann gibt einen Punkt mehr.

DECANTER - *James Lawther* - *Avril 2013*

16,5/20

Maintains consistency. Focused wine with attractive fruit. Builds on the palate to a firm, dry finish.

JANCISROBINSON.COM - *Jancis Robinson* - *Avril 2013*

16,5+/20

Lovely bramble and blueberry fruit. Fine, fresh, dry, elegant without the clobbering of oak though there is a touch of vanilla there too. Dense but rounded tannins. Firm, dry, oaky finish. Very good fruit waiting to emerge.

GAULT & MILLAU - *Mai 2013*

16/20

Nez aux notes de muscade, cumin, fleurs et menthol. L'attaque est souple, élégante voire gourmande, évoluant sur des tanins présents sans agressivité et apportant de la structure sur un milieu de bouche charnu.



Clos des Jacobins

Grand Cru Classé



MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
TASTING NOTES

2012

CELLAR TRACKER - *Kevin Shin - Avril 2013*

94/100

I always seem to like this wine at EP. Opulent blue fruits, blueberry jam, fresh blueberries, excellent concentration, bright acidity, silky palate and noticeable but not obtrusive tannins.

JEAN MARC QUARIN - *Jean-Marc Quarin - Avril 2013*

16/20

Après plusieurs années d'application Monsieur et Madame Thibaut Decoster obtiennent là un de leur plus grand succès. Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité, mûr et nuancé. Belle entrée en bouche juteuse où le vin se développe extrêmement fruité avec un beau milieu et une finale assez puissante et savoureuse qui s'achève très fruitée et finement enveloppée. Depuis 2010, ce cru atteint un niveau inégalé auparavant. Bravo.

LE FIGARO VIN - *Bernard Burtschy - Juin 2013*

15,5/20

Le vin est dense, assez extrait, avec de la matière, dans un style moderne avec des tannins qui doivent encore se fondre.

LE GOUT DU VIN - *Roger Lévy - Avril 2013*

Couleur très profonde. Le nez est élégant, sur la mûre, la violette. Bouche très homogène, d'une corpulence assez riche. Tanins très inclus et de très bonne qualité.

THE FRENCH WINES REPORT - *Yohan Castaing - Avril 2013*

91-93/100

Thibaut Decoster carries this thought the most interesting of Saint-Emilion although its still significant room for improvement. Nose of black fruit, integrated oak. Density on the nose. Silky tannins, nice balanced, almost creamy smoothness.

VINOUS - *Antonio Galloni - Janvier 2016*

90/100

The 2012 Clos des Jacobins is an opulent, seamless Saint-Emilion made in a distinctly dark, ripe style that is probably best appreciated sooner rather later. Plum, blackberry, menthol, licorice and spice notes are some of the signatures.

THE WINE PATRIOT - *Antoon Laurent - Juin 2013*

91-92/100

Mûre, cassis; bouche sphérique, finale suave



Clos des Jacobins

Grand Cru Classé



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
TASTING NOTES

2012

BECKUSTATOR - *Yves Beck - Février 2015*

91/100

Robe rouge rubis pourpre. Bouquet subtil, complexe, fruité. Discrètes notes toastées, fruits tels cerises et framboises. Attaque élégante, suave. Vin équilibré, légèrement crémeux, au corps élégant, d'intensité moyenne. Les Tannins et la structure sont en symbiose. Caractère rafraîchissant, séduisant, bonne matière. Un vin de plaisir, à attendre un peu. 2017-2037.

JOURNAL D'UN PASSIONNE DE LA RIVE DROITE - *Daniel Sériot - Avril 2013*

91-92/100

Un peu fermé, après aération (fruits noirs et épices). La bouche est construite, bien centrée, avec de la chair et des fruits mûrs, qui perdurent dans une finale persistante, d'une bonne fraîcheur et un peu plus tannique.

RVF - *Septembre 2015*

15,5/20

Sérieux et bien doté, il se démarque par la fermeté de ses tanins, accompagnée d'un réel élan.

TASTED - *Andreas Larsson - Septembre 2014*

92/100

Dense dark core with a purple hue. Modern nose of new oak, smoke, dark plum, blackberry and fine spices. The palate has a good concentration with dense dark fruit, notes of cocoa bean, grainy tannin and sufficient freshness, elegant and polished with a long, lingering finish.

THE WINE ADVOCATE - *Robert Parker - Avril 2015*

89/100

A sexy, lush style of Saint-Emilion, this medium-bodied wine offers up ripe tannins, dark cherry, graphite and forest notes, an opaque rugby-purple color, good spice and an attractive earthiness. It can be drunk now or cellared for 10-12 years.

