

GUIDE HACHETTE DES VINS 2005

*

Premier millésime produit par le nouveau propriétaire de ce cru situé dans le secteur de Fortin, entre Saint-Emilion et Pomerol. Il décroche une étoile pour sa bonne harmonie générale. La robe pourpre a des reflets grenat. Les arômes sont très marqués par les fruits noirs, soutenus par le fût chauffé (agréable retour vanillé). La bouche équilibrée, ample, ronde et chaleureuse révèle un fruité bien marié avec des tanins toastés.

JANCIS ROBINSON - *Avril 2002*

16,5/20

Sweet, gentle and easy. You could drink this licorice juice now. Slightly dry end, but not overdone.

THE WINE ADVOCATE - *Robert Parker - Juin 2004*

88/100

A dense ruby/purple color is accompanied by a chunky St-Emilion with black fruit, underbrush, and new oak characteristics as well as a medium-bodied, well-defined finish. This property should be producing better and better wines now that the talented Hubert de Bouard is La Commanderie's consultant.

RVF - *Novembre 2004*

Doté d'un corps charnu et de tanins mûrs, le vin possède beaucoup d'allonge et une fraîcheur certaine. Il se montre immédiatement séduisant mais vieillira parfaitement dans les prochaines années.

CARNETS DE DEGUSTATION - *Bettane & Desseauve - Mars 2004*

8/10

Propriété de Gérard Frydman, réalisé par Hubert de Boüard, ce château offre toutes les qualités d'élégance, de chair et d'immédiateté des vins produits par le co-proprétaire du Château Angélus. Doté d'un corps charnu et de tanins mûrs, le vin possède beaucoup d'allonge et une fraîcheur certaine. Il se montre immédiatement séduisant mais vieillira parfaitement dans les prochaines années.

DECANTER - *Janvier 2004*

15,75/20

Fragrant floral notes and red fruits on nose. Almost Pinot-Burgundian. Aromatic on palate. Lively, perfumed style.

JEAN-MARC QUARIN - *Février 2003*

13,75/20

Intensité moyenne à bonne. Net. Intensité moyenne. Discret. Suave d'un bout à l'autre de ma dégustation et léger, ce vin s'achève sur des tanins discrets et légèrement toastés-boisés.



TRIBUNE DE GENEVE - *Patrice Pottier - Juin 2008*

Robe pourpre, reflets grenats; arômes discrets de fruit noirs. En bouche, rondeur, ampleur, chaleur, tanins toastés, racé et élégant.

TV MAGAZINE - *Valérie Viallet-Faust - Mars 2006*

A l'aveugle, Château La Commanderie est régulièrement comparé puis considéré, jugé de même niveau que les grands crus classés. Le millésime 2001, moins facile que 2000 ou 2003, mérite toute notre attention. Racé, l'élégance est au rendez-vous: belle robe pourpre aux reflets grenat, jolis arômes de fruits noirs, bouche ample, ronde et charnue, bien équilibrée. La finale, longue et fraîche se termine sur le fruit et des notes toastées.

WINE SPECTATOR - *James Suckling - Mars 2004*

87/100

Plenty of blackberries, toasted oak and coffee character follow through to a medium-bodied palate, with good tannins and a medium, smoky finish. The sister château of Clos des Jacobins.

