



Le guide  
de Jacques Dupont

En exclusivité, des prix premiers garantis  
par les propriétés:  
204 vins à moins de 10 euros

Le Point n° 1064 du 6 mai 2010 - Ne peut être vendu séparément

# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE 2009

## 1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

# 17,5 / 20

### La Gaffelière

Stéphane Derenoncourt conseille le domaine. Le vignoble a subi un programme vigoureux d'arrachage et de replantation, mené par Philippe Gard, ingénieur agronome. Trop de cabernet-sauvignon et des porte-greffes trop vigoureux donnaient des vins sans grand intérêt. Actuellement, 6 hectares sont encore en attente de figurer un jour, quand les ceps seront suffisamment âgés, dans le grand vin. Dégustation à la barrique avec Jean-Marie Galéri, le maître de chai. On retient surtout les vins provenant des parcelles de la côte en allant vers Ausone. Merveille de finesse, élégant, tendre, soyeux.

Les vendanges ont commencé le 27 septembre pour s'achever le 9 octobre. 80 % merlot, 20 % cabernet franc. Tout passe en premier vin et l'assemblage est presque définitif.

**17,5** - Fruits noirs, olive, grillé, épices, bouche ample, puissante, tendue, beaucoup de matière, des tannins veloutés et serrés à la fois. Vin d'argile, très structuré mais sans dureté, le milieu de bouche est sans faiblesse, le fruité toujours aussi éclatant et une bouche plus garnie que d'habitude.

**O = 2016 G = 20 ans**

« ...Merveille de finesse, élégant, tendre, soyeux. »

« ...le fruité toujours aussi éclatant et une bouche plus garnie que d'habitude. »

Par Jacques DUPONT