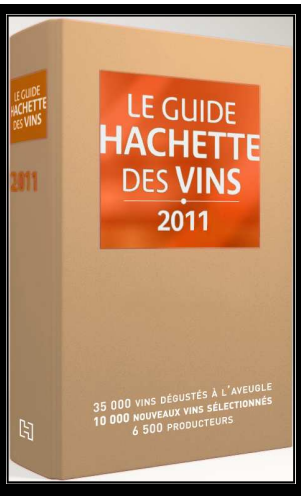
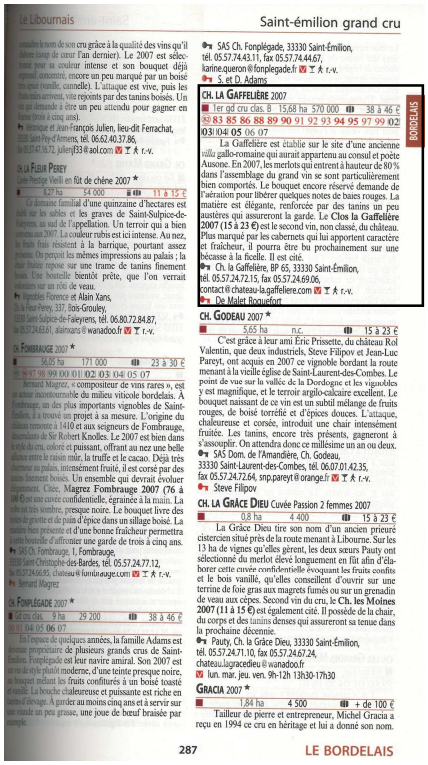


Château La Gaffelière
2007
1er Grand Cru Classé de Saint-Emilion

CITE / COMMENDED



Le Libournais — Saint-émilion grand cru

SAS Ch. Fonplégade, 33330 Saint-Émilion, tél. 05.57.74.43.11, fax 05.57.74.44.67, karine.queron@fonplegade.fr ✉ Y ⅄ r.-v.
S. et D. Adams

CH. LA GAFFELIÈRE 2007
1er gd cru clas. B 15,68 ha 570 000 38 à 46 €
82 83 85 86 88 89 90 91 92 93 94 95 97 99 02 03 04 05 06 07

La Gaffelière est établie sur le site d'une ancienne *villa* gallo-romaine qui aurait appartenu au consul et poète Ausone. En 2007, les merlots qui entrent à hauteur de 80 % dans l'assemblage du grand vin se sont particulièrement bien comportés. Le bouquet encore réservé demande de l'aération pour libérer quelques notes de baies rouges. La matière est élégante, renforcée par des tanins un peu austères qui assureront la garde. Le **Clos la Gaffelière 2007 (15 à 23 €)** est le second vin, non classé, du château. Plus marqué par les cabernets qui lui apportent caractère et fraîcheur, il pourra être bu prochainement sur une bécasse à la ficelle. Il est cité.
Ch. la Gaffelière, BP 65, 33330 Saint-Émilion, tél. 05.57.24.72.15, fax 05.57.24.69.06, contact@chateau-la.gaffeliere.com ✉ Y ⅄ r.-v.
De Malet Roquefort

CH. GODEAU 2007 *
5,65 ha n.c. 15 à 23 €
C'est grâce à leur ami Éric Prissette, du château Rol Valentin, que deux industriels, Steve Filipov et Jean-Luc Pareyt, ont acquis en 2007 ce vignoble bordant la route menant à la vieille église de Saint-Laurent-des-Combes. Le point de vue sur la vallée de la Dordogne et les vignobles y est magnifique, et le terroir argilo-calcaire excellent. Le bouquet naissant de ce vin est un subtil mélange de fruits rouges, de boisé torréfié et d'épices douces. L'attaque, chaleureuse et corsée, introduit une chair intensément fruitée. Les tanins, encore très présents, gagneront à s'assouplir. On attendra donc ce millésime un an ou deux.
SAS Dom. de l'Amandière, Ch. Godeau, 33330 Saint-Laurent-des-Combes, tél. 06.07.01.42.35, fax 05.57.24.72.64, snp.pareyt@orange.fr ✉ Y ⅄ r.-v.
Steve Filipov

CH. LA GRÂCE DIEU Cuvée Passion 2 femmes 2007
0,8 ha 4 400 15 à 23 €
La Grâce Dieu tire son nom d'un ancien prieuré cistercien situé près de la route menant à Libourne. Sur les 13 ha de vignes qu'elles gèrent, les deux sœurs Pauty ont sélectionné du merlot élevé longuement en fût afin d'élaborer cette cuvée confidentielle évoquant les fruits confits et le bois vanillé, qu'elles conseillent d'ouvrir sur une terrine de foie gras aux magrets fumés ou sur un grenadin de veau aux cèpes. Second vin du cru, le **Ch. les Moines 2007 (11 à 15 €)** est également cité. Il possède de la chair, du corps et des tanins denses qui assureront sa tenue dans la prochaine décennie.
Pauty, Ch. la Grâce Dieu, 33330 Saint-Émilion, tél. 05.57.24.71.10, fax 05.57.24.67.24, chateau.lagracedieu@wanadoo.fr
lun. mar. jeu. ven. 9h-12h 13h30-17h30

GRACIA 2007 *
1,84 ha 4 500 + de 100 €
Tailleur de pierre et entrepreneur, Michel Gracia a reçu en 1994 ce cru en héritage et lui a donné son nom.

287 LE BORDELAIS

La Gaffelière is located on an ancient Gallo-Roman site which is said to have belonged to the consul and poet Ausonius. The 2007 vintage consists of 80% merlot and its bouquet which is still rather reticent demands to be aerated in order to free notes of red berry - an elegant wine whose slightly austere tannins ensure the storage.