

# Château La Gaffelière

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSE DE SAINT-EMILION



**ROBERT PARKER :**

**94-96 / 100**

Millésime 2009

**91-93+ / 100**

Millésime 2008

**96 / 100**

Millésime 2005

**92 / 100**

Millésime 2004

**90 / 100**

Millésime 2000

**WEINWIRTSCHAFT**

**3 ETOILES**

Millésime 2007



## Decanter

**4 ETOILES - 18 / 20**

Millésime 2009

**4 ETOILES - 17,5 / 20**

Millésime 2008

**4 ETOILES - 17 / 20**

Millésime 2006

**18 / 20**

Millésime 2005



**16,5-17,5 / 20**

Millésime 2009

**16-17 / 20**

Millésimes 2008-2007-2006

**17,5 / 20**

Millésime 2005

**18 / 20**

Millésime 2004

MAISON MALET ROQUEFORT  
[www.maletroquefort.com](http://www.maletroquefort.com)

# Château La Gaffelière

1er GRAND CRU CLASSE DE SAINT-EMILION



La famille Malet Roquefort est présente sur les terres du Château La Gaffelière depuis 4 siècles, ce qui fait d'elle la plus ancienne famille de Saint-Emilion. Le Comte Léo de Malet Roquefort, l'actuel propriétaire, avec l'aide de **Stéphane Derenoncourt** apporte les meilleurs soins à la vigne et au vin.

## VIGNOBLE

Superficie: 22 hectares d'un seul tenant

Sol: coteaux argilo-calcaires et pieds de côtes plus siliceux

## AGE MOYEN DES VIGNES

36 ans

## ENCEPAGEMENT

80% Merlot, 10% Cabernet Franc et 10% Cabernet Sauvignon

## RENDEMENT MOYEN

40 hl / ha

## VITICULTURE

Taille en Guyot Simple et Double . Pratiques culturales traditionnelles qui conjuguent le travail du sol et l'enherbement naturel. Désherbage mécanique. Effeillage et éclaircissage pour une maturation optimale du raisin. La vendange est cueillie manuellement suivie d'un tri sélectif de la baie.

## VINIFICATION

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées.

- Macération à froid de quelques jours
- La cuvaison en cuves thermorégulées
- Macération à 28°
- La fermentation malolactique a lieu en barriques neuves et en cuves inox.

## ELEVAGE

Elevage en barriques neuves et d'un vin pendant 14 à 16 mois.



MAISON MALET ROQUEFORT  
[www.maletroquefort.com](http://www.maletroquefort.com)

# Château La Gaffelière

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSE DE SAINT-EMILION

## MILLESIME 2000

**90 / 100** « Ce vin subtil offre un impressionnant déploiement de fruit. D'abord discret, puis gagnant en bouche en ampleur, il dégage de doux arômes de moka, de cerise noire, de cassis, ainsi que de délicieuses notes de chêne grillé. Malgré son caractère aérien, il recèle une grande richesse, manifeste en bouche une belle profondeur, et développe une finale persistante, aux tanins doux. L'ensemble n'est pas de ceux qui inondent les sens du dégustateur d'un fruité et d'un boisé luxuriants, mais il impressionne par sa race et sa subtilité. » **The Wine Advocate - Robert Parker** (N°146 - avril 2003)

**90 / 100** « A spicy nose with dark chocolate - refined and understated. Well balanced with sweet plummy fruit. Elegant and sophisticated with a delicate peppery finish. Very fine and classy. » **The Wine international** (décembre 2003 - page 64)

**3-4 ETOILES** « La robe arbore un pourpre plus soutenu que Magdeleine. Le nez frappe d'abord par un boisé toasté de style international qui masque à ce stade l'origine mais pas la domination évidente du merlot! Souple en attaque, le vin présente un léger creux en milieu de bouche et un retour de tanins serrés et fermes en finale. » **La Revue du Vin de France** (septembre 2003 - page 114)

« Ce millésime est sans contestation parmi les plus belles réussites du Château. Le vignoble, étendu sur mi-côte, était cette année-là favorable à une expression très aromatique des merlots, exprimée par des senteurs de bourgeon de cassis. En bouche, cette base de fruits concentrés se renforce de notes de réglisse qui laisse sur une impression soyeuse. » **Planet Vins & Spiritueux** (été 2007)

## MILLESIME 2001

**90 / 100** « Ce 2001, qui pourrait rivaliser avec son aîné d'un an, impressionne par son élégance - une caractéristique du cru. Plutôt riche pour La Gaffelière, il dégage de doux arômes floraux de petits fruits discrètement nuancés de chêne neuf. Regorgeant d'un fruité généreux et frais, étayé par des tannins légers et une heureuse acidité à laquelle il doit sa précision, ce vin modérément massif sera à son apogée entre 2006 et 2015. » **The Wine Advocate - Robert Parker** (N°53 - juin 2004)

**17 / 20** « Dunkles Granat-Ruin. Würziges, intensives Bouquet, vielschichtig und viel Druck zeigend, blühender Nussbaum, trockene Pflaumen. Saftiger Gaumen, viel direkte Frucht, klassische Adstringens, deutlich feiner und besser balanciert als frühere Jahrgänge, erst im Nachklang kommt der typische La-Gaffelière-Tannin-beschlag, sehr viel Kraft, aber er kann das Gerbstoffpaket wahrscheinlich verdauen.» **Weinwisser** (avril 2002)

**3-4 ETOILES** « Vendangé du 30 septembre au 14 octobre. Le nez est boisé, minéral et laisse transparaître à l'ouverture des notes fumées juvéniles. Très joli dessin de bouche, passe une attaque douce, chatoyante. Le corps est élégant, lisse mais il manque un tout petit peu de relief et de densité sur la finale. » **Vinifera** (mai 2002)

...

# Château La Gaffelière

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSE DE SAINT-EMILION

... MILLESIME 2001

**4 ETOILES** « La robe est très élégante, tout comme le nez distingué et fin, avec ses subtils arômes de réglisse et de myrtille. L'attaque en bouche s'avère parfaite, la texture ravissante. Alliant puissance et finesse, c'est un vin de densité moyenne mais d'un raffinement extrême. » **La Revue du Vin de France** (juin 2002)

**4 ETOILES** « Nez d'une grande fraîcheur de fruit, bouche puissante, joli grain de tannin. Longue finale épicée. » **La Revue du Vin de France** (septembre 2003)

**3-4 ETOILES** « Agréable aux nez sur des notes de fleurs blanches, c'est un très beau vin, très frais avec de belles notes de fruits rouges. Grandissime sur le fruit. Un superbe vin avec une finale sur le fond de la langue un peu piquante. » **Vintage** (août 2002)

MILLESIME 2002

**89-91 / 100** « Soft and silky, with lovely berry and cherry fruit. Full to medium bodied, with a luscious fruit structure and an opulent finish in a subtle way. » **The Wine Spectator - James Suckling**

**89 / 100** « Cet assemblage de 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, et 10% Cabernet Franc retrouve le style typiquement élégant de La Gaffelière. Le 2002 expose plus de vigueur et de fraîcheur, accompagné d'une couleur de rubis/pourpre foncée, de goûts précis de baies rouges mêlées de groseilles, de minéraux et d'un soupçon de fines herbes. Il est mûr, bien fruité et moyennement corsé. Le tannin est modéré. Il devrait laisser se boire assez tôt. » **The Wine Advocate - Robert Parker** (N°158 - avril 2005)

**15,75 / 20** « En 2002, le cru se distingue des autres par son caractère aromatique... La bouche est franchement délicieuse. On a d'abord dans ce vin une sensation générale de grand goût, témoin sans doute d'un haut lieu viticole... » **Carnets de Dégustations - Jean-Marc Quarin** (N°39-40 - mai 2003)

**15 / 20** « Depuis deux ans, cette propriété nous surprend par ses progrès... » **Le Point** (mai 2003)

**2 ETOILES** « Plus de quatre siècles de présence sur ce cru où des vestiges d'une villa gallo-romaine ont été découverts en 1969 par des chercheurs du CNRS qui considèrent que le domaine aurait été l'une des propriétés viticoles du poète-consul Ausone. Le vin, lui, affiche de façon certaine un très belle robe bordeaux, sombre et dense. Le bouquet est concentré et complexe: prunes et fruits noirs confits, café grillé, résine et épices. La dégustation, corsée et séveuse au premier abord, révèle ensuite une forte charpente avec des tanins fermes, mais prometteurs. » **Guide Hachette 2006** (page 292)

**92 / 100** « Possibly the finest wine La Gaffeliere has produced since their 1961 or 1949, the broad, expansive, deep ruby/purple-colored 2003 boasts extraordinary elegance and purity as well as substantial flavor concentration. » **The Wine Advocate - Robert Parker** (N°164 - avril 2006)

# Château La Gaffelière

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSE DE SAINT-EMILION

MILLESIME 2003

**4-5 ETOILES** « Réussite remarquable: bouquet merveilleusement ouvert et racé, corps débordant de générosité, texture veloutée, grande suite en bouche. » **La Revue du Vin de France** (juin 2004)

**9 / 10** « De grande race, la réussite du 2003 est incontestable.... » **Classement des Meilleurs Vins de France 2006 - RVF** (page 107)

**9 / 10** « A une réussite remarquable; sans doute la plus mémorable depuis 10 ou 20 ans: bouquet merveilleusement ouvert et racé, corps débordant de générosité, texture veloutée, grande suite en bouche.» **Carnets de Dégustation - Bettane & Desseauve** (avril 2004 - page 13)

**16 / 20** « ... le vin, en constant progrès depuis quelques années... Nez floral, fin, violette, cerise, framboise. Bouche racée, tout en fruit, satinée, séveuse, finale plus tannique, petite note de gentiane, boisée. Un vin gourmand, difficile à recracher. » **Le Point**

**91-93 / 100** « Souple et étonnamment moelleux, La Gaffelière a réussi un des plus beaux Saint-Emilion avec un vin de grande Classe. » **Gault Millau Magazine** (juin-juillet 2004)

**2 ETOILES** « Le 2003 est paré d'un somptueux pourpoint moiré de burlat noir et de grenat. Son nez est déjà puissant, mais élégant: après le boisé vanillé apparaissent les arômes de merlot mûr rappelant le pruneau. A la fois chaleureux et tendre au palais, d'une saveur en parfaite harmonie avec l'olfaction, il repose sur des tanins denses mais veloutés et persiste sur une touche de moka. Comme tout grand vin, il sera aussi bon jeune que vieux, et s'accordera avec une large palette gastronomique, y compris avec le chocolat. » **Guide Hachette 2007** (page 299)

MILLESIME 2004

**89-91 / 100** **The Wine Spectator** - **James Suckling**

**92 / 100 – SLEEPER OF VINTAGE** « Cette offrande fabuleuse est un réel succès pour le millésime. Élégant, pur et détaillé parfaitement aussi bien que noble... » **The Wine Advocate** - **Robert Parker** (juin 2007)

**18 / 20** « Nez puissant, riche...très belle bouche ample...du fruit et de l'équilibre, très bon potentiel. » **La Revue du Vin de France, Hors-Série** (novembre 2006)

**92 / 100** « ... Un vin d'une belle longueur qui paraît être un des meilleurs des dix dernières années. » **GAULT MILLAU** (juin/juillet 2005)

**16 / 20** « ... Sans perdre de son élégance, La Gaffelière s'est étoffé et ne sacrifie pas son fruit. » **Le Point** (juin 2005)

# Château La Gaffelière

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSE DE SAINT-EMILION

MILLESIME 2005

**90-92 / 100 Wine Enthusiast** (avril 2006)

**18 / 20 Decanter** (mai 2006)

**96 / 100** « Ce vin de garde est assurément le meilleur La Gaffelière que j'ai goûté. Sa couleur pourpre et dense, son tanin puissant, sa magnifique maturité (cassis, cerise...) un corps moyen et puissant, élégant et pur, ainsi qu'une texture généreuse indique que cet éblouissant Saint-Emilion sera à son apogée entre 2015 et 2030. » **The Wine Advocate - Robert Parker** (30 avril 2008)

**17,5 / 20** « Il en impose avec sa texture charnue, épaisse et sa finale épicée et terrienne, longuement réglissée. Le bois appuie fort, la matière résiste. Un Saint-Emilion masculin qui vieillira bien. » **La Revue du Vin de France** - (Septembre 2008 - page 160)

**16,75 / 20** « Le cru a gardé son niveau qualitatif depuis les primeurs. Il présente une très belle couleur, un nez pure et particulièrement fruité. En bouche, il se distingue par la qualité de sa pulpe et des appuis tanniques, délicats et précis. Extrêmement fruité et d'une très belle constitution, il s'achève néanmoins un tantinet boisé pour l'heure. Très belle longueur. » **Carnets de Dégustations N°54 - J.-M. Quarin** (page 42)

**16 / 20 Vinum** (janv./fév. 2008)

MILLESIME 2006

**4 ETOILES, 17 / 20** « Nicely concentrated and quite lifled red fruit nose - shows ripeness and character. Fresh, impressive palate of finely tuned vineyard fruit, but already quite forward and on the light side. » **Decanter** (avril 2009)

**16-17 / 20** « Fin et subtil, avec une bouche en demi-corps, mais une très belle race et un toucher de bouche remarquable. Un vin aérien et séducteur. » **La Revue du Vin de France** (Juin 2007 - p 68)

**89+ / 100 The Wine Advocate - Robert Parker** (février 2009)

**4 ETOILES, 90-92 / 100** « La propriété poursuit son ascension qualitative et dans ce millésime, où terroir et technique constituent deux paramètres fondamentaux, elle tire parfaitement son épingle du jeu avec ce vin d'un grand raffinement, séveux, ample dans son développement, structuré par une magnifique trame tannique, dense et nuancée, et qui a conservé une pulposité de fruit remarquable dans sa texture. » **Vinifera** (juin 2007 - pages 35-36)

**93 / 100 Wine Enthusiast Magazine**

**86-88 / 100 Falstaff**

**15 / 20 Bettane & Desseauve**

**93 / 100 Guide Gilbert & Gaillard**

# Château La Gaffelière

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSE DE SAINT-EMILION

MILLESIME 2007

**16-17/20** « Fin et subtil, avec une bouche en demi-corps, mais une très belle race et un toucher de bouche remarquable. Un vin aérien et séducteur. » **La Revue du Vin de France** (juin 2008 - page 94)

**92-93 / 100** « Sa puissance se cache derrière une palette exceptionnelle toute en équilibre et en grâce . » **Le Journal du Dimanche-Bernard Burtshy** (22 Juin 2008 - page 13)

**87-89 / 100** **The Wine Advocate** - **Robert Parker** (30 avril 2008)

**88 / 100** « Nez épicé, notes de fruits rouges et herbes aromatiques. Le palais montre une acidité ainsi que des parfums épicés. Complexe, jeune et serré. Un Saint-Emilion classique et délicat. » **Fine Wine Paris** - **Andréas Larson** (juin 2009 - page 44)

**3 ETOILES = BON** **Weinwirtschaft** (octobre 2009)

**87-89 / 100** **Falstaff**

**15,5 / 20** « Robe grenat profonde, nez de fruits noirs, bouche ample et solide, d'une assise large.... » **Bettane & Desseauve**

MILLESIME 2008

**91-93+ / 100** « Une belle robe pourpre profond. De doux arômes d'encens, légèrement fumés, de fruits noirs, et un léger soupçon de truffes noires pour ce 2008 complexe. Des arômes intenses de fruits, une belle acidité, une bonne maturité et des tanins bien fondus, cependant le millésime 2008 ne détrône pas le fabuleux Château La Gaffelière 2005. » **The Wine Advocate** - **Robert Parker** (30 avril 2009)

**4 ETOILES** - **17,5 / 20** « Très belle structure fruitée, avec une texture et une intensité soyeuse et veloutée. La Gaffelière 2008 est un vin dense, expressif et équilibré qui offre une belle longueur en bouche. beaucoup de charme. Vin de garde à boire en 2015-2028. » **Decanter** - (avril 2009)

**16,25 - 16,50 / 20** **Jean-Marc Quarin** (avril 2009)

**16-17 / 20** **La Revue du Vine de France** (avril 2009)

**16-17+ / 20** « Un vin encore légèrement fermé avec des arômes de fruits noirs et des notes légèrement fumées. L'attaque souple cache une belle vivacité. Un vin complexe et bien équilibré. Une belle intensité. Ce vin rond et riche offre également une note minérale intéressante. Structuré, avec tanins fermes dominant le palais, mais arrondi avec une agréable finale et une belle longueur en bouche. Sec mais mûre, complexe et tannique. Ce vin présente un beau potentiel.» **Wine Doctor** (avril 2009)

...

MAISON MALET ROQUEFORT  
www.maletroquefort.com

# Château La Gaffelière

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSE DE SAINT-EMILION

... MILLESIME 2008

**16 / 20** « Compact et dense, des tanins frais dès l'attaque et un peu plus durs en finale - fiable et fidèle à lui-même. Reflète parfaitement le millésime. 2014 à 2022. » **Vinum extra** (2009)

**92-93 / 100** « Très beau nez expressif de fruits variés, légèrement épicés, bouche pleine, aux saveurs fruitées pures, une belle matière concentrée, et la finesse du grain tannique, légendaire du cru, de la chair et une finale qui s'allonge, très parfumée, fraîche et saline. » **www.rivedroitecanalblog.com** (avril 2009)

**16/ 20 Le Point** (mai 2009)

**16,5 / 20** « La robe est sombre et le nez est discret avant de se développer vers le cassis et la framboise. L'attaque est dense avec un milieu de bouche très ferme. Le vin est long et droit avec des beaux tanins fins et une finale assez droite (90% merlot, 10% cabernet). » **Cahier Gault Millau n° 37** (juin-juillet 2009)

**86-88 / 100 Falstaff**

**\*\* / \*\*\*** « Bonne couleur, dense. Le nez est extrêmement élégant. La bouche n'apparaît pas très concentrée, mais elle est de grande harmonie, avec des tanins très fins. Tout en élégance classique. » **Le Gout du Vin - Robert Levy** (avril 2009)