Château Canon La Gaffelière, Saint-Emilion Grand Cru Classé



Situé au pied de la côte sud de Saint-Émilion, le Château Canon La Gaffelière s'impose comme une référence incontournable Premier Grand Cru Classé, alliant plus de huit siècles d'histoire et une vision moderne du vin. Porté par la famille von Neipperg et une viticulture biologique engagée, il exprime avec précision l'équilibre parfait entre tradition, élégance et authenticité.

Origine: Le vignoble de 19,5 hectares s'étend sur les coteaux et pieds de côte sud de Saint-Émilion, bénéficiant d'un ensoleillement optimal et d'un climat océanique tempéré. Les sols argilo-calcaires et argilo-sableux assurent un drainage naturel et une excellente régulation hydrique, favorisant une maturation lente et homogène des raisins. Cette diversité de sols permet un assemblage précis dominé par le Merlot, complété par un Cabernet Franc emblématique apportant fraîcheur, tension et complexité aromatique.

Encépagement: 50% Cabernet Franc 35% Merlot 15% Cabernet Sauvignon

Vinification: Vendanges manuelles avec tri rigoureux parcellaire afin de préserver l'intégrité du fruit. La fermentation s'effectue en cuves inox et bois thermorégulées à environ 26–30°C pendant 20 à 30 jours avec extractions douces adaptées à chaque lot. La vinification non interventionniste vise à préserver la pureté du fruit, suivie d'un élevage en barriques de chêne français pendant 12 à 18 mois, avec une proportion de bois neuf (40%) pour structurer et affiner le vin. Certifié biologique depuis 2014, le domaine privilégie une approche respectueuse du vivant et du terroir.

Dégustation: Robe profonde, intense et brillante aux reflets violacés. Le nez dévoile une grande précision aromatique, dominée par le cassis, la mûre et la prune, complétée par des notes florales (violette), épicées et une subtile touche minérale typique du terroir calcaire. La bouche séduit par sa texture soyeuse et racée, des tanins mûrs et parfaitement intégrés, une tension fraîche apportée par le Cabernet Franc et une finale longue, élégante et persistante.

Potentiel de garde: 10 - 15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce grand vin accompagne idéalement un filet pur, un carré d'agneau rôti ou un magret de canard aux épices. Il sublime également des plats gastronomiques belges comme une carbonnade flamande, une entrecôte maturée ou un burger gourmet aux champignons et truffe.