TOULOUSE
IN VINO VERITAS

Verticale du château Canon La Gaffelière
Saint-Emilion Grand Cru Classé
Vendredi 31 janvier 2014

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Cécile Debroas Castaigns
Photos et mise en page par Philippe Ricard

Quelques commentaires de contexte

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.
Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.
Ce compte-rendu détaille les impressions du soir.
Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.
Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations ainsi que les siennes.
Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux, sans présentation à l'aveugle.
Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.
DS : Didier Sanchez - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon - CD : Cécile Debroas

L'appellation Saint-Emilion

Tout d'abord, j'aimerais faire quelques rappels sur l'appellation Saint-Emilion.

Son vignoble serait le plus ancien du Bordelais, créé durant la période romaine.
La superficie recouvrant actuellement l'appellation Saint-Emilion est très importante : environ 5500 hectares, ce qui représente plus de vin produit que Listrac, Moulis, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien et Margaux réunis, avec plus de 800 producteurs.

Il existe 4 principaux terroirs différents sur l'appellation :

- le plateau qui s'étend autour de la ville de Saint-Emilion, avec des sols crayeux argilo-calcaires
- les côtes argilo-calcaires assez pentues qui entourent ce premier plateau. Celles du sud, abruptes et plongeant dans la vallée de la Dordogne, exposées sud, constituent les plus riches en grands crus classés tels que Ausone, Beau-Séjour, Pavie, etc…
- une vaste terrasse de graves silico-argileuses s'étendant à l'Ouest en direction de Libourne, sur laquelle se trouve le terroir unique de Cheval Blanc, fait d'argile, de sable et de Graves
- la plaine sablo-argileuse de la vallée de la Dordogne, aux sols plus légers, constitués d'alluvions de graves et de sable, dans laquelle se trouve le vignoble du Château Canon la Gaffelière

Compte tenu de la taille de l'appellation, du grand nombre de producteurs (nombreux sont les petits producteurs, comparé aux vignobles des crus du Haut Médoc et ses grandes propriétés), de l'existence de différents terroirs et d'une grande variabilité dans la composition des cépages en fonction des domaines, il existe divers styles de vins à Saint-Emilion.
L'encépagement se compose en moyenne, sur l'appellation, de 60 de Merlot, 30% de Cabernet Franc et 10% de Cabernet Sauvignon, mais les proportions diffèrent largement d'un domaine à l'autre.

Quelques exemples :

Cheval Blanc :	40% Merlot	60% Cabernet Franc	
Pavie :	60% Merlot	30% Cabernet Franc	10% Cabernet Sauvignon
Beau-Séjour-Bécot :	85% Merlot	15% Cabernet franc	
Figeac :	30% Merlot	35% Cabernet Franc	35% Cabernet Sauvignon
Canon la Gaffelière :	55% Merlot	40% Cabernet Franc	5% Cabernet Sauvignon

C'est le Merlot, cépage précoce, qui se plait le plus sur les sols argilo-calcaires, tandis que le Cabernet Franc, plus tardif, excelle sur les sols sableux et graveleux, plus chauds.
Le Merlot à Saint-Emilion apporte une texture souple, un côté opulent, un velouté, de la richesse en alcool et de la concentration, avec des arômes de prune, mûre, réglisse, chocolat, cerise noire. Le Cabernet Franc, quant à lui, apporte d'autres types d'arômes, plus floraux, végétaux et épicés, ainsi que beaucoup de fraicheur, de finesse, de structure tannique et de complexité.

Autre point important à Saint-Emilion : le classement de ses vins.
L'appellation Saint-Emilion a créé sa propre classification, à partir de 1955, classification qui, contrairement à la Classification de 1855 des Crus du Haut Médoc et Sauternes, est révisable tous les dix ans, en accord avec l'INAO. La dernière révision a été faite en 2012, révision durant laquelle le Château l'Angelus (appelé « Château Angelus » maintenant) et le Château Pavie ont rejoint les Châteaux Cheval Blanc et Ausone dans le cercle très fermé des Premiers Grands Crus Classés A (au nombre de 4 dorénavant).
Il y a désormais 15 Premiers Grands Crus Classés B, et 63 Grands Crus Classés. Château Canon la Gaffelière a été promu Grand Cru Classé B lors de cette dernière révision, de même que Château Larcis Ducasse, La Mondotte et Château Valandraud.
L'accession d'Angelus et de Pavie au rang de grands Crus Classés A est pas mal controversée et dénoncée, et fait couler beaucoup d'encre, encore aujourd'hui.
Mais concentrons nous sur le Château Canon la Gaffelière.

Château Canon La Gaffelière

Le domaine s'étend sur 19,5 hectares, en majorité en pied de côtes, dans les sols sableux de la plaine de la Dordogne, au sud du village de Saint-Emilion. 1 hectare uniquement se trouve en coteaux. L'encépagement se compose de 55% de Merlot, 40% de Cabernet Franc et 5% de Cabernet Sauvignon. Le haut pourcentage de Cabernet Franc, peu courant sur l'Appellation, est en parfait accord avec le terroir du domaine. En effet, les sols siliceux retiennent la chaleur, pour le plus grand bénéfice des cépages tardifs que sont les Cabernets.

Le propriétaire est la famille Von Neipperg qui possède plusieurs domaines : Château Canon La Gaffelière (Saint Emilion Premier Grand Cru Classé B), La Mondotte (Saint Emilion Premier Grand Cru Classé B), le Clos de l'Oratoire (Saint Emilion Grand Cru Classé), le Château Peyreau (Saint Emilion), le Château d'Aiguilhe (Côtes de Castillon), le Clos Marsalette (Pessac Léognan).

La viticulture au Château Canon la Gaffelière est axée sur la biodynamie. De profonds changements au chai, comme dans le travail de la vigne, ont été opérés depuis la prise de commande du Château par le Comte Stephan Von Neipperg en 1985, avec des changements réellement effectifs en 1988 qui ont fait gagner les vins du Château Canon la Gaffelière en précision et définition, et qui ont valu au domaine son ascension au rang des Premiers Grands Crus classés. D'ailleurs, avec Château Canon La Gaffelière et La Mondotte, Stephan Von Neipperg a créé la surprise en réalisant un doublé historique en 2012.

Le Château a pris les services de Stéphane Derenoncourt à partir de 1995, les deux hommes ayant une philosophie de la vigne et du vin très similaire (préservation de l'équilibre naturel du sol et de la vigne, refus de recettes toutes faites, etc, afin de parvenir à l'expression optimale de chaque terroir).

La dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 14)

1. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 2002

A l'ouverture : *DS15,5 - PR15/15,5 - PS14. Note moyenne AM :* ***14,9***

Après 5 heures d'aération : *DS15,5 - LG15,5 - CD15,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR :* ***15,5***

Avec une robe sombre, cerise, grenadine, foncée, aux reflets légèrement tuilés, ce 2002 se montre un vin bien fait, aérien, au toucher agréable, sans sécheresse ni austérité caractérisant généralement le millésime.

Le nez dévoile des arômes végétaux (paille, herbe séchée, tabac) et frais, réglissés, accompagnant des fruits rouges mûrs (prune, cassis, cerise), avec une touche douce, sucrée.

La bouche est juteuse, pas très musclée, mais souple, avec des notes végétales et légèrement grillées, une pointe d'alcool en finale.

C'est, sans conteste, un joli 2002, fin et équilibré.

2. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 2001

A l'ouverture : *DS16,5/17 - PR15,5 - PS16. Note moyenne AM :* ***16,1***

Après 5 heures d'aération : *DS17 - LG16,5/17 - CD17,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR :* ***16,9***

Avec une robe plus sombre que le 2002, opaque, aux reflets légèrement tuilés, le 2001 a des arômes encore plus axés sur la fraîcheur et la "végétalité" apportée par les Cabernets, en forte proportion dans ce Saint-Emilion, avec un côté terrien et animal (viandé). A tel point que nous pourrions presque l'imaginer en rive droite, dans un Cru du Haut-Médoc.

Ces arômes accompagnent des notes de fruits noirs, mais aussi des arômes plus tertiaires, de vieillissement, comme de tabac, de feuilles mortes, de cuir.

En bouche, il est droit, profond, plus puissant que le 2002, plus structuré aussi. Un vin avec beaucoup de chair, très sapide, et une finale longue, "séveuse", accentuée pas une légère et agréable amertume.

3. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 2000

A l'ouverture : *DS(16) - PR16 - PS15. Note moyenne AM :* ***15,7***

Après 5 heures d'aération : *DS15 - LG15 - CD14,5 - MS14. Note moyenne SOIR :* ***14,6***

Robe sombre et opaque, aux reflets rouge sang tuilés.

Avec moins de fraîcheur au nez que le 2002 et le 2001, le 2000 paraît plus austère et sérieux, mais aussi un peu fatigué, terne.

Les arômes se portent sur les fruits cuits (confiture de cerises, figue, cassis très mûr) et des notes viandées, animales.

En bouche, nous avons pas mal de matière, mais les tannins sont durs, un peu secs, et l'acidité prédomine, avec l'amertume.

On pourrait penser qu'il puisse être actuellement fermé, mais ce vin semble également usé (la bouteille présente un dépôt conséquent, signe d'un dépouillement).

Nous avons donc trouvé ce vin bien en dessous de la haute réputation du millésime.

4. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1999

A l'ouverture : *DS17,5 - PR17 - PS17. Note moyenne AM :* ***17,2***

Après 5 heures d'aération : *DS17,5 - LG17 - CD17,5 - MS17. Note moyenne SOIR :* ***17,3***

Robe rouge grenat, sombre et profonde, légèrement tuilée.

Avec un beau nez complexe et très mûr de cerises, de fruits noirs réglissés, de fumée (rappelant les Pessac), de violette et de cèdre, ce Canon la Gaffelière est certainement le millésime le plus complet et le plus intéressant de cette verticale.

La bouche est massive, mais d'une grande finesse et d'une grande sensualité, soutenue par une trame acide sapide, juteuse et très longue.

5. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1998

A l'ouverture : *DS(16,5) - PR16/16,5 - PS16. Note moyenne AM :* ***16,3***

Après 5 heures d'aération : *DS15,5/16 - LG15,5 - CD15,5 - MS16. Note moyenne SOIR :* ***15,7***

Robe foncée et opaque, encore jeune, aux reflets rouge sang.

Malgré un nez très aromatique, mais un peu simple et démonstratif, qui mêle fruits rouges (fraise, fruits des bois, cerise) à beaucoup de menthe, de fraîcheur végétale, et quelques notes de moka et chocolat, ce 1998 n'est malheureusement pas à la hauteur de la qualité attendue pour ce millésime.

Joli vin plaisant, la bouche reste dominée par une certaine acidité et une finale un peu sèche, manquant de présence et de longueur pour en faire un grand vin.

Rappel : Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1998 : avril 2011

A l'ouverture : DS14 - PR13,5 - PS15. Note moyenne : ***14,1*** *(PS)*

Nez de graphite, de réglisse vanillée. Bouche crémeuse, ronde. Belle matière mûre (trop?) avec une pointe de sucre en finale.

Après 5 heures d'aération: DS16 - LG16 - MS16 - MF16,5. Note moyenne : ***16,1*** *(LG)*

Nez de grande maturité, compoté : cassis, pruneau, réglisse. Le bois est encore bien présent, malheureusement. Concentré mais relativement fin, moderne aussi, riche, charpenté, séveux et suave, pour une finale un peu chaleureuse. Plus posé, il s'aborde mieux que Pavie-Macquin à ce stade d'évolution (et il a apparemment besoin d'air, également).

6. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1996

A l'ouverture : *DS14,5 - PR13,5/14 - PS13. Note moyenne AM :* ***13,8***

Après 5 heures d'aération : *DS14 - LG13,5 - CD13,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR :* ***13,6***

Robe moyennement foncée, grenat, aux reflets tuilés.

Avec un nez évolué et peu expressif de champignons, sous-bois, sauce soja, ce 1996 présente peu d'intérêt.

De même, la bouche est fluide, fuyante, avec peu de matière et assez courte. Les tannins sont asséchants.

Rappels :

a. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1996 : décembre 2011

A l'ouverture : DS14 - PR13,5 - MS13,5. Note moyenne : ***13,7*** *(PR)*

Robe grenat relativement brunie, brillante, sombre.

Message ambigu où cohabitent le chaud et froid : fruits rouges surmaturés (fraise, cerise) et végétal (menthe, feuilles sèches, poivron).

Bouche sévère, où le vert finit par l'emporter dans des sensations d'amertume et de sécheresse.

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC14,5 - LG15,5. Note moyenne : ***14,8*** *(LG)*

Encore une inversion de rive puisqu'on imaginera ici des senteurs herbacées, viandées, plutôt caractéristiques de la rive gauche. Une certaine classe, complétée par des notes de graphite, de cèdre, de poivron rôti, de réglisse.

Bouche relativement tannique, avec un peu de longueur. Pour Pierre, la finale reste un peu gâchée par de l'alcool et de la sécheresse.

b. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1996 : avril 2010 *(DS)*

DS15,5/16 - PC15,5/16 - LG16 - MS16 - MF16. Note moyenne : ***15,9***

Robe de moyenne intensité, légère évolution, brillante.

Nez boisé, café, réglisse, herbe sèche. A l'aération, jus de viande, champignon.

Bouche juteuse, café, fraîcheur, un peu mince mais tanins fins sur la cerise.

7. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1995
A l'ouverture : *DS15 - PR15 - PS14,5. Note moyenne AM :* ***14,8***
Après 5 heures d'aération : *DS15,5+ - LG15+ - CD15 - MS15. Note moyenne SOIR :* ***15,1***
Robe moyennement intense, reflets légèrement tuilés, brillante.
Peu de fruit au nez, les arômes étant dirigés sur la végétalité (un peu de poivron et de feuilles mortes) et beaucoup de réglisse, zan.
La bouche est fidèle à ce que l'on connaît du millésime : beaucoup de tannins, carrés et austères, apportent une bouche un peu dure, peu gourmande. Mais ces tannins ne sont pas secs et nous pouvons donc, peut-être, gager sur un assouplissement qui lui apportera une plus grande "buvabilité" dans le futur…
Ce 1995 manque, tout de même, de complexité.

8. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1994
A l'ouverture : *DS13 - PR12 - PS13. Note moyenne AM :* ***12,6***
Après 5 heures d'aération : *DS13 - LG13 - CD13 - MS13. Note moyenne SOIR :* ***13***
Robe moyennement intense, tuilée.
Avec beaucoup de végétal (poivron, bouquet garni, herbes séchées) voire d'arômes viandés (légères notes de bouillon Kub, rôti de boeuf), le nez est un peu fané.
La bouche, encore moins expressive, est maigre, sèche, un brin métallique, éteinte, passée, décharnée. Il semble ne rester que la trame acide. Vin squelettique et sur le déclin.

Rappel : Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1994 : mars 2007 (PR)
A l'ouverture : DS AM16 - PR16. Note moyenne : ***16***
Après 5 heures d'aération : DS SOIR14,5 - PC16 - MS14,5. Note moyenne : ***14,5***
Robe profonde, très brillante, grenat intense, foncée, avec une densité de particules significatives.
Le nez semble très beau, jeune, intense, mais pas particulièrement serein : les fruits surmûrs s'associent étonnamment avec les notes herbacées, le tout avec pas mal d'acidité volatile.
Bouche toujours marquée par cette dualité entre les notes végétales et une grande maturité de fruit : avec en plus une pointe de cuir, on a là une belle complexité aromatique ! La matière est fort belle, avec un beau jus, bien valorisée jusque dans la finale, longue et rémanente, à peine perturbée par quelques tanins asséchants.
L'ensemble est plus plaisant à l'ouverture de la bouteille qu'après une période d'aération.
Lui aussi n'aimerait pas la carafe !
Au fait, des imprudents ont osé prononcer Rive Gauche…
« Perdus » : je crois que c'est le mot qui nous caractérise le mieux !

09. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1989
A l'ouverture : *DS16,5/17 - PR15,5/16 - PS15. Note moyenne AM :* ***15,8***
Après 5 heures d'aération : *DS17 - LG16/16,5 - CD16,5 - MS17. Note moyenne SOIR :* ***16,7***
Robe grenat sombre, moyennement intense, légèrement trouble, tuilée.
Après un nez particulièrement puissant de tabac, de cigare, les arômes se diversifient et se complexifient avec, tour à tour, un côté oriental (fruits secs, olive noire, figues, confiture, cuir et épices douces), du fruit (pruneaux, cerise noire), des notes végétales (poivron, tabac, feuilles mortes, garrigue) et boisées, fumées, grillées.
En bouche, le 1989 a une présence forte, mêlant beaucoup de fraîcheur à l'opulence, la maturité.
Vin juteux et charnel à la fois, de belle trame, ferme et pulpeux, mais toutefois moins charmeur que le 1999.

10. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1988
A l'ouverture : *DS15,5 - PR14,5/15 - PS16. Note moyenne AM :* ***15,4***
Après 5 heures d'aération : *DS16,5 - LG16,5 - CD16,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR :* ***16,5***
Robe grenat, moyennement intense, aux reflets tuilés.
Avec un nez délicat et particulièrement fruité (fraise, petits fruits des bois, cassis), très jeune, le 1988 dévoile un caractère frais et plein de vie.
La bouche, à l'image du nez, est équilibrée, juteuse, salivante, dynamique, fine et élégante.
Ce n'est pas un très grand vin, long, solide et sérieux, mais il sera un des coups de cœur de cette verticale (le mien en tout cas) tant il est attachant et plaisant.

11. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1987
A l'ouverture : *DS14 - PR14,5 - PS14. Note moyenne AM :* ***14,2***
Après 5 heures d'aération : *DS14,5 - LG14 - CD14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR :* ***14,4***
Robe moyennement intense à claire, grenat aux reflets tuilés.
Avec au nez un fruit relativement simple et discret de fruits rouges, poivron, mais aussi d'agrumes (orange, pamplemousse), ce 1987 a conservé un joli jus pour un millésime pourtant assez catastrophique.
Pas beaucoup de matière, mais pas squelettique pour autant, le fruit reste d'une certaine jeunesse, chez un vin tendre, mais simple, facile.

12. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1986
A l'ouverture : *DS13,5 - PR13 - PS13. Note moyenne AM :* ***13,2***
Après 5 heures d'aération : *DS13,5 - LG14 - CD13,5 - MS14. Note moyenne SOIR :* ***13,8***
Robe moyennement intense, grenat, aux reflets tuilés.
Le nez du 1986 est peu expressif, sur le cassis frais, mais aussi la sauce soja et le bouillon Kub.
Vin aromatiquement simple, la bouche ne délivre pas grand-chose non plus. Peu de relief, un peu trop rond et aqueux en milieu de bouche, sur une finale douce.
Vin simple, fade, sans grand intérêt.

13. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1985

A l'ouverture : *DS15 - PR14,5 - PS17,5. Note moyenne AM :* ***15,7***

Après 5 heures d'aération : *DS16 - LG15,5 - CD16 - MS16. Note moyenne SOIR :* ***15,9***

Robe grenat moyennement intense, aux reflets tuilés.

Au nez, le 1985 développe des arômes orientaux (fruits très mûrs, épices, anis) et se montre très flatteur, charmeur, suave.

La bouche, encore bien présente, avec des tannins souples, est très suave aussi, gourmande, pleine de chair.

C'est un vin qui donne beaucoup de plaisir, fin, très doux, mais qui, avec une structure timide, manque tout de même de potentiel.

14. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1983

A l'ouverture : *DS(11) - PR(10) - PS13. Note moyenne AM :* ***(11,3)***

Après 5 heures d'aération : *DSED - LGED - CDED - MSED. Note moyenne SOIR :* ***ED***

Bouchonné.

15. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1982

A l'ouverture : *DS15,5 - PR15 - PS16. Note moyenne AM :* ***15,5***

Après 5 heures d'aération : *DS16,5 - LG16,5 - CD16,5 - MS16,5/17. Note moyenne SOIR :* ***16,6***

Robe encore jeune, reflets légèrement tuilés.

Le nez est solaire, sur les fruits rouges cuits, la fraise, la confiture, les épices et un côté miellé, doux.

La bouche, rappelant le 1985, est aussi orientale, profonde, riche, sensuelle, mais plus structurée que celle du 1985.

Beau vin, avec beaucoup de fruit, sensuel et envoûtant, ayant encore quelques belles années devant lui.

16. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1981

A l'ouverture : *DS13 - PR11 - PS12. Note moyenne AM :* ***12***

Après 5 heures d'aération : *DS12 - LG12 - CD11 - MS12. Note moyenne SOIR :* ***11,8***

Robe claire grenat tuilée.

Le nez, sur le cassis frais, le café et une pointe d'orange, n'est plus très présent, et décharné, comme la bouche, courte, acide, fatiguée, très maigre.

Millésime en fin de vie.

17. Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé 1978

A l'ouverture : *DS12 - PR10 - PS10. Note moyenne AM :* ***10,7***

Après 5 heures d'aération : *DS10 - LG10 - CD11,5 - MS11. Note moyenne SOIR :* ***10,6***

Robe claire tuilée.

Avec un nez un peu plus expressif que celui du 1981, mais restant sur des notes très évoluées et décadentes (Viandox, sauce soja, quelques épices tout de même), le 1978 a lui aussi une bouche passée, madérisée, où seule reste cette sensation d'acidité dans un vin décharné, en fin de course.

Conclusion

(sur les vins bus après 5 heures d'aération)

Tout d'abord, nous avons été enthousiasmés par la finesse, la délicatesse et la fraîcheur des Saint-Emilion du Château Canon la Gaffelière, sur tous les millésimes dégustés. En effet, une grande majorité de vins, sur l'appellation, est plutôt de facture riche, opulente, très mûre, tendance qui semble s'amplifier dans les Saint-Emilions dits « modernes » durant la dernière décennie, alors que les vins de Canon la Gaffelière se montrent plutôt très élégants, frais et fins. Mais notre verticale s'arrêtant au millésime 2002, sur des vins de plus de 10 ans, il serait évidemment intéressant de goûter les millésimes plus récents pour savoir si le style est resté identique ou n'a pas été « happé » dans la course à l'extraction de ces dernières années…

Cette finesse et cette élégance sont certainement dues en grande partie à l'encépagement assez particulier (forte proportion de Cabernet Franc), ainsi qu'au terroir, constitué largement de sable, sur un sous-sol argileux, mais les soins apportés à la vigne, comme à la cave, et surtout la philosophie de l'homme, y sont également pour beaucoup.

Autre point intéressant de cette dégustation, qui l'a rendue très agréable : sa cadence très rythmée, loin d'être monotone. Les vins sont charmants, frais, juteux, sensuels, et à aucun moment lourds, fatigant pour le palais, ni ennuyeux car trop uniformisés, comme je le redoute parfois à Saint-Emilion (mais ceci est une considération très personnelle).

Les millésimes les mieux notés ont été 1999, 2001, 1989, 1988, 1982 puis 1998.
Ils possèdent pour la plupart beaucoup de charme, même dans les millésimes les plus faibles (2002, 1987).
En revanche, le millésime 2000, pourtant considéré comme un millésime exceptionnel, nous a offert ici un vin peut-être trop mûr, qui semble mal vieillir.
Les plus vieux millésimes dégustés, 1981 et 1978, sont, quant à eux, en fin de vie, mais gageons sur une plus grande longévité des millésimes plus récents grâce aux profonds remaniements dans le vignoble et le chai depuis 1988.

Nous n'avons pas trouvé de « Grands vins » ni de « Vins exceptionnels » dans cette verticale, mais le terroir du Château Canon la Gaffelière, plus « léger » que, notamment, celui des Premiers Grands Crus Classés A, pourrait-il permettre d'élaborer des vins plus profonds et plus riches ?

Le Château Canon la Gaffelière n'a cessé de progresser depuis sa prise en main par le Comte Stephan Von Neipperg, lequel réussit à faire des vins excellents, sur un terroir longtemps considéré comme pauvre et le moins intéressant de l'appellation, donc qui sait ?

Tableau récapitulatif

Excellents échantillons			
1999	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**17,3**	**+ 0,1**
Très bons échantillons			
2001	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**16,9**	**+ 0,8**
1989	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**16,7**	**+ 0,9**
1982	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**16,6**	**+ 1,1**
1988	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**16,5**	**+ 1,1**
1998	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**16,3**	**- 0,6**
Bons échantillons			
1985	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**15,9**	**+ 0,2**
2000	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**15,7**	**- 1,1**
2002	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**15,5**	**+ 0,6**
1995	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**15,1**	**+ 0,3**
Assez bons échantillons			
1987	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**14,4**	**+ 0,2**
1986	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**13,8**	**+ 0,6**
1996	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**13,8**	**- 0,2**
1994	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**13,0**	**+ 0,4**
Echantillons moyens			
1981	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**12,0**	**- 0,2**
A oublier…			
1978	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**10,7**	**- 0,1**
Echantillons défectueux			
1983	**Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru Classé**	**ED**	**-**

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.
L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :
+ le vin s'est amélioré à l'aération
- le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	**15,0**	**Ecart moyen *(en valeur absolue)***	**0,5**