

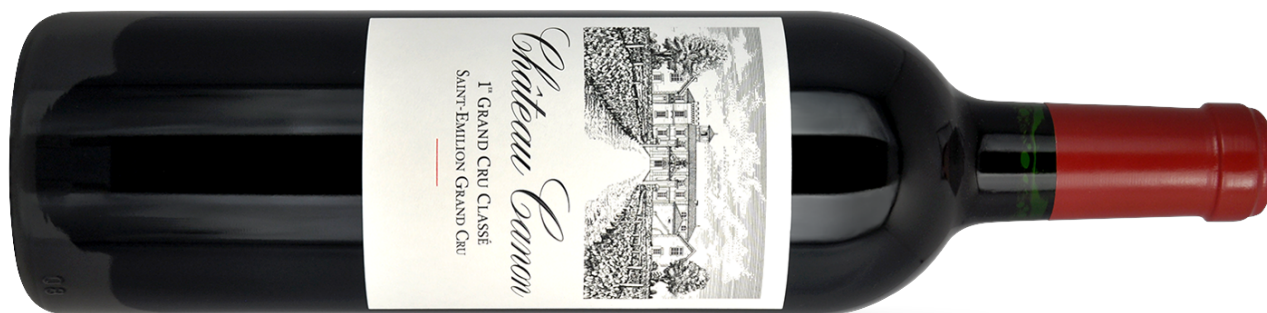


LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Château CANON, Saint-Emilion 1er grand cru classé - 2021

75 cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion Grand Cru 1er grand cru classé B



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

Cette propriété au nom guerrier doit son origine à la fascination d'un marin pour la terre de Saint-Émilion. C'est lui qui a fait construire le château et constituer le domaine, produisant des vins suaves, féminins, équilibrés et élégants. Le vignoble, d'un seul tenant, dégage une sérénité souveraine, mariant l'appel du grand large à une vocation profondément terrienne.

En 1996, la maison CHANEL, déjà propriétaire depuis 1994 de Château Rauzan-Ségla à Margaux, investit pour restaurer le prestige de Château Canon, 1er Grand Cru Classé de Saint-Émilion. Le vignoble, le chai et l'ensemble des bâtiments prennent leur forme actuelle avec un souci constant de préservation du patrimoine et de valorisation du terroir calcaire.

Le Canon 2020 promet de surpasser les millésimes 2019 et 2016. Dans le verre, il révèle des arômes de cerise et de framboise, enrichis de nuances d'épices exotiques et d'iris. Mi-corsé à corsé, profond et concentré, il possède une acidité vibrante et des tanins crayeux magnifiquement polis. Pur et précis, il s'achève sur une longue finale gourmande, traduisant l'essence même de ce terroir exceptionnel. (Guide Parker, millésime 2020, noté 100/100)

Le domaine Château Canon est noté 4/5* au guide Bettane (producteur de très haute qualité) et 2/3* à la RVF (grand domaine doté de terroirs exceptionnels).

Explorez cette sélection rare sur Le-meilleur-du-vin.com, reflet d'un terroir historique et de vins d'une élégance et d'une précision incomparables.

Canon (Saint-Émilion)

Le vin

Touches rouges et fusantes, impression sanguine, Château Canon 2021 nous entraîne dans un

corps-à-corps électrisant. En tête, framboises et fraises sémillantes se lovent dans un fond tourbé. Puis la couleur se densifie jusqu'au rouge profond de la cerise, au noir amer d'un bâton de réglisse. La chair est ferme et musclée, dense et sans excès. Une bouche droite et tendue concourt à la justesse de ces formes. La fleur d'oranger enrobe cette composition d'une note rayonnante, épaulée par la fraîcheur d'une pointe d'orgeat plutôt que de miel. La multiplicité des registres étonne, à rendre ce millésime provocant à qui sait le sonder. Fruité, floral, végétal, fumé ; l'équilibre a pris corps.

The 2021 CanonLe Canon 2021 s'ouvre dans le verre avec un bouquet pur de framboises, de cerises et de prunes mêlées à de jolies notes d'iris, de réglisse, de menthe et d'épices douces. Mi-corsé à corsé, profond et étagé, il est charnu et sensuel, avec un noyau fruité profond et homogène encadré par des tanins ultra-raffinés, une acidité brillante et une longue finale minérale. Avec un pH final impressionnant de 3,37, il a été retiré de la barrique un mois plus tôt que d'habitude et n'a pas été collé, comme c'est le cas depuis 2010. (Guide Parker, millésime 2021, noté 95/100)

The 2021 Canon opens in the glass with a pure bouquet of raspberries, cherries and plums mingled with pretty top notes of iris, licorice, mint and sweet spices. Medium to full-bodied, deep and layered, it's fleshy and sensual, with a deep and seamless core of fruit framed by ultra-refined tannins, a bright spine of acidity and a long, mineral finish. With an impressively low finished pH of 3.37, it was taken out of barrel a month earlier than usual and saw no fining—as has been the case since 2010. (Guide Parker, millésime 2021, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Il y a 250 ans, un corsaire passionné de terre fit construire Château Canon. Il y a 25 ans deux frères esthètes, épris de beauté, rachètent le château. Les Wertheimer, après avoir acquis Rauzan-Ségla à Margaux, se tournent deux ans plus tard vers la rive droite, reprenant Canon en 1996, puis en 2017 son voisin, Château Berliquet. Au fil des restructurations, et sous la direction de Nicolas Audebert, les cabernets francs deviennent plus conséquents jusqu'à composer 30 % de l'encépagement et de l'assemblage. L'homogénéité parfaite du vignoble sur les calcaires à astéries du plateau offre une constance affinée, dans le labyrinthe de carrières qui en sous-sol courent le long des vignes. Quelque que soit le millésime, Canon sort des codes : les années chaudes n'entachent pas sa superbe, le calcaire fonctionnant comme une réserve d'eau. L'allure élancée très identitaire du vin construit sa réputation. Les vins : 2009 et 2010 se sont posés et on pourra commencer à les boire. Le premier propose une masse détendue, plantée sur un tanin extrait qui ne l'empêche pas d'évoluer avec grâce. Son successeur, 2010, se tient sur une fraîcheur saline typique des calcaires. L'onctuosité du 2014 révèle un bouquet floral, sur pointe de cacao. 2018 est gorgé d'un fruit séveux sous la pression minérale si typique du cru. En 2019, le terroir prend le pas sur l'année, même dans la jeunesse du vin. Les tanins calcaires se révèlent sur la finesse, et la finale qui lie subtilement le salin et l'amertume marque l'identité du cru. (RVF, définition exceptionnelle, elle récompense l'alliance de l'excellence et du raffinement entretenus dans le temps long, noté 2*/3)

Depuis le rachat des 22 hectares de Canon par la famille Wertheimer, ce cru bénéficie du travail long et patient de restauration effectué et ce premier de la classe tient avec constance son rang. Le vignoble a été bien remis en état, avec une augmentation sensible de cabernet franc. Les trois derniers millésimes en bouteille montrent une constance de style fort appréciable, des vins élégants, complexes, sans aucune surcharge. Les 2018, 2019, 2020 ont gagné en chair et sont somptueux. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 95/100
- **note RVF** : 95+/100

- **Cépage** : 71% merlot, 29% cabernet franc
- **Appellation principale** : Saint Emilion Grand Cru
- **Classification** : 1er grand cru classé B
- **Terroir** : Plateau argilo-calcaire, orientation Sud / Sud-Ouest, densité de plantation 6 500 et 7 200 pieds/ha, âge moyen des vignes 28 ans
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : 40 hl/ha. Vendanges manuelles en cagettes. Parcelleire, avec encuvage par gravité, en cuves tronconiques inox à double parois thermorégulées. Ecoulage gravitaire. Malolactique : 1/3 en barriques neuves et 2/3 en cuves.
- **Elevage** : 18 mois avec 50 % de barriques neuves pour Château Canon et 30 % pour Croix Canon
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2028 et 2051
- **Alcool** : 13,50% vol / pH 3,37
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse