



LE MEILLEUR DU VIN

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

Château CANON, Saint-Emilion 1er grand cru classé - 2022 magnum

150 cl magnum

Rouge

Bordeaux

AOC Saint-Emilion Grand Cru

1er grand cru classé B



La note Le Meilleur Du Vin 99-100/100

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

Tout est là. La sophistication et l'étoffe, l'intensité et la retenue, la signature calcaire. Fil subtil de la composition, la fraîcheur autour de laquelle la densité du millésime s'ancre et se construit. Sa première facette est florale, évoquant le parfum des fleurs printanières, la jonquille. Elle s'accompagne de fruits rouges, juteux, d'une profondeur notable. En bouche, le vin s'épanouit dans l'harmonie, convoquant la maîtrise d'un millésime parfaitement abouti. La cerise répond au pamplemousse, la vibration à l'étoffe. La texture, soyeuse, semble enrober un cœur électrisant. Les sensations persistent, étirent la dégustation. Le vin reste juste, d'une tenue à toute épreuve.

Issu d'un domaine qui produit sa plus grande série de millésimes depuis la superbe série d'après-guerre qui a précédé les gelées de 1956, le Canon 2022 est un vin magique qu'il vaudra la peine de rechercher. Des arômes de fruits noirs, de prunes sauvages et de cerises, mêlés à des notes de laurier, d'épices et de violette, s'échappent du verre. Le vin est corsé, étagé et multidimensionnel, avec d'énormes niveaux de concentration, des acides vibrants et des tanins magnifiquement raffinés. Concluant sur une longue finale saline, ce Canon pur, parfumé et ineffablement complet est construit pour les années à venir, même si son raffinement structurel est tel qu'il sera accessible à un âge étonnamment précoce. (Guide Parker, millésime 2022, noté 100/100)

From an estate that is delivering its greatest run of vintages since the superb Post War series that preceded the frosts of 1956, the 2022 Canon is a magical wine that will be worth every effort to track down. Wafting from the glass with aromas of dark berries, wild plums and cherries mingled with hints of bay leaf, spices and violets, it's full-bodied, layered and multidimensional, with huge levels of concentration, vibrant acids and beautifully refined tannins. Concluding with a long, saline finish, this pure, perfumed and ineffably complete Canon is built for the ages, even if its structural polish is such that it will be approachable at a surprisingly early age. (Guide Parker, millésime 2022, noté 100/100)

Dégusté à trois reprises (et j'ai pensé qu'il avait le potentiel d'être un vin parfait à l'une de ces occasions), le Château Canon 2022 est un vin incroyable en devenir, et il pourrait bien être le meilleur de la série qui a débuté en 2015. Assemblage de 75 % de merlot et de 25 % de cabernet franc récoltés entre le 30 août et le 22 septembre, il est issu de rendements de 45 hectolitres par hectare et titre 14,5 % d'alcool. L'élevage durera de 16 à 18 mois dans des fûts de chêne français neufs à 30 %. D'une grande classe, il offre un magnifique parfum de fruits rouges et bleus ainsi que des notes de fleurs blanches, de terre truffée, de fumée de bois et de tapis forestier. Avec une densité incroyable, une texture multicouche, des tanins ultrafins et une acidité intégrée, cet incroyable Canon évoluera pendant 30 à 40 ans. J'ai terminé ma note brute sur ce vin en disant : « La classe à l'état pur ». (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 97-99+/100)

Tasted on three separate occasions (and I thought it had the potential to be a perfect wine on one of those), the 2022 Château Canon is an incredible wine in the making, and it might be the finest in the series starting in 2015. A blend of 75% Merlot and 25% Cabernet Franc harvested between August 30 and September 22, it comes from yields of 45 hectoliters per hectare and hit 14.5% alcohol. The élevage will run 16-18 months in just 30% new French oak. As classy as they come, it has a beautiful perfume of red and blue fruits as well as notes of white flowers, truffle earth, woodsmoke, and forest floor. With incredible density, a multi-layered texture, ultra-fine tannins, and integrated acidity, this incredible Canon will evolve for 30-40 years. I finished my rough note on this with "Pure class." (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 97-99+/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** : 99-100/100
- **note Jeb Dunnock** : 97-99+/100
- **Cépage** : 75% merlot, 25% 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** : 45 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 dont 4 foudres
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2030 et 2062
- **Alcool** : 14,50% vol / pH 3,50
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse