

Dégustation de mai 2007

Appellation : St Emilion Grand Cru

Châteaux	Millésime	Apparence	Odeur	Goût	Potentiel garde
Clos Jacquemeau	2000	Très belle présentation, robe sombre, intense, légères notes ambrées,	nez puissant complexe aux notes de fruits exotiques, cacaotés, vanillées,	attaque fraîche, évolution grasse, harmonieuse, les tannins puissants et veloutés, finale fraîche et longue,	un très beau vin à découvrir ou à garder 2 à 5 années ou plus.
Clos Jacquemeau	2001	Belle présentation robe rouge grenat soutenu sans note d'évolution	très joli nez, expressif aux notes de fruits frais, de réglisse, de moka et de vanille,	Bouche puissante, riche, grasse aux tannins très bien enrobés, finale longue et généreuse	un très beau vin de garde à découvrir ou à garder 4 à 6 ans supplémentaire.
Clos Jacquemeau	2002	Belle présentation robe rouge grenat soutenu, sans note d'évolution	nez très expressif aux notes de fruits mûrs finement boisées et épicées	bouche grasse, ample, aux tannins fins et veloutés finale longue, vanillée et très bien équilibrée,	un très joli vin de plaisir à découvrir. Vin de garde plus de 5 à 10 ans,
Clos Jacquemeau	2003	Très belle présentation, robe rouge grenat profonde, liséré violine	nez frais, fruité, vineux, riche avancé à des notes confiturées et boisées,	Bouche puissante voluptueuse, aux tannins frais, encore très présents mais au potentiel d'évolution très intéressant,	un grand vin de garde à attendre plus de 5 à 10 ans,
Clos Jacquemeau	2004	Très belle présentation, robe noire, profonde, liséré violine,	superbe nez de fruits noires, boisé élégant, chocolaté, café, épices orientales,	bouches grasse, ample riche aux tannins puissants et veloutés, finale longue et boisée	un très beau vin de garde à découvrir dans 2 à 3 ans, vin de garde plus de 8 à 10 ans.