

# 2011

## CLOS MANOU

JEAN-MARC UARIN

**Jean Marc Quarin**

**Primeur : 91 / 100**  
**16,75 / 20**

Pour la première fois, voici Clos Manou avec 75 % de cabernet sauvignon ! Un régal ! Pour ceux qui ne connaîtraient pas l'outsider numéro 1 à Bordeaux, je vous renvoie vers ma chronique du 18/02/2012 où il a brillé contre les crus classés. Un niveau de note qui situe ce millésime au niveau de 2009, dans un style plus élancé, plus frais, plus cabernet sauvignon, plus subtil.

Couleur sombre, intense, pourpre et belle. Nez fruité, mûr, vanillé, aux arômes très précis. Entrée en bouche caressante et le vin se développe sur une texture raffinée, la plus raffinée jamais vue sur ce cru (Merci à la forte proportion de cabernet sauvignon). Le vin évolue juteux, dense, fondant, droit en bouche, mais charnu au milieu, vers une longue finale complexe et noble, aux grains de tanins fins. Ce n'est plus un simple Médoc, mais un mélange de Pauillac et de Saint Julien. Un immense plaisir et un grand succès. Assemblage : 75 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 7 % Cabernet Franc et 3 % et Petit Verdot (90 % vin de goutte, 10 % vin de presse ). Degré : 14° 20 AT : 3.50 PH : 3.62 IPT : 92.



**Robert Parker**

**Primeur : 87-89 / 100**

## Decanter

**Primeur : 16/ 20**

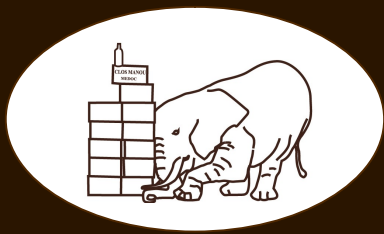
Good natural density of fruit, good future. Drink 2014-2020

**Julia Harding**

**Primeur : 16 / 20**

Drink 2015-2020

75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot. Deep, dark crimson. Classic Bordeaux cedary cassis – not that common in 2011. Fresh dark fruit on the palate too, with the tannins well handled so as not to overwhelm the moderate density of the fruit and give a slight chew on the finish. Not a blockbuster but really harmonious and digestible with a long cedary finish.



# 2011



## Coup de cœur

En 1998, Stéphane et son épouse Françoise louent 12 ares pour créer leur vignoble. D'achat de parcelles en acquisition de petits crus soigneusement sélectionnés, leur propriété s'étend aujourd'hui sur 17 ha ; elle est devenue une référence en médoc. Présenté pour la première fois au Guide, leur grand vin - un qualificatif en rien usurpé - fait une entrée des plus remarquées. De la robe, rouge foncé parfait, au palais, à la fois ample, riche, soyeux, solide, bâti sur des tanins au grains très fin, en passant par le nez intense et complexe ( fruits noirs mûrs, vanillé délicat, notes de sous bois) tout désigne la bouteille de grande facture 2018/2024

## PETIT MANOU

JEAN-MARC UARIN

**Jean Marc Quarin**

**Primeur : 87 / 100**  
**15,25 – 15,5 / 20**

Couleur sombre et pourpre. Nez fin, fruité de type mûr. Note florale. Bouche suave, fondante, avec du goût, un corps moyen et une heureuse sensation de caresse dans la persistance. Vin incrachable et parfumé. Un grand succès.

Assemblage : 65 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet Franc et 2 % et Petit Verdot ( 85 % vin de goutte, 15 % vin de presse ).



Coup de coeur dans sa version 2010, il est depuis longtemps bien plus qu'un second. Là ou le "grand frère" privilégie le cabernet-sauvignon (65 %), le petit joue la carte du merlot (70 %) Résultat: un vin plein, chaleureux ( confiture de mûres) et bien structuré. 2017/2022