

## CLOS MANOU

JEAN-MARC UARIN

**Jean Marc Quarin**

**Primeur 15.75 / 20 - 89 / 100**

Couleur sombre, intense et pourpre. Nez moyennement aromatique, pur, au fruité frais et mûr. Caressant à l'attaque, juteux en milieu de bouche, savoureux, avec un corps tendre au milieu, le vin s'achève sur une tannicité un peu plus marquée que de coutume. Longueur moyenne.

**Jean Marc Quarin**

**Livable 16.50 / 20 - 92 / 100**

Belle couleur sombre et intense. Nez très aromatique, pur, au fruité frais, mûr et finement crémeux. Minutieux en entrée de bouche, très savoureux au milieu, avec de la classe dans le toucher, le vin avance en fondant vers une longue finale à la tannicité enrobée et même parfumée. C'est très bon.

*Yves Beck*

**Yves Beck**

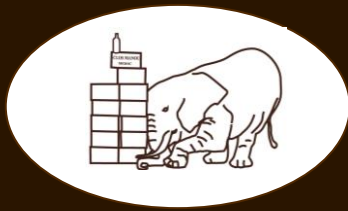
**Primeur 92 - 94 / 100**

Bouquet complexe, profond, de bonne intensité. Belle symbiose entre les différents éléments fruités avec des nuances de myrtilles, de cassis et un peu de menthe. Touche terreuse. Attaque fruitée et dense. Les tannins de Clos Manou se révèlent lentement et gagnent expression le long du palais. Ils sont puissants et confèrent de l'ampleur tout en assurant les arrières et en promettant un très bel avenir. Finale fruitée, fraîche, légèrement saline et persistante. Très belle réussite. 2026-2050

**Yves Beck**

**Livable 94 / 100**

Comme à son habitude, Clos Manou se révèle avec subtilité. Le sens du détail de Stéphane Dief n'est plus à prouver, et pourtant le vigneron doit chaque année recommencer à zéro, se poser les bonnes questions et approcher le millésime avec du recul tout en étant attentif et réactif à ses particularités. Le 2020 est un équilibriste talentueux qui vogue entre maturité et fraîcheur au niveau olfactif. Doté de tannins fins et puissants, il dispose d'une structure acide qui assure tempérament et fraîcheur. Le résultat est convaincant, à tout niveau. Que de sérénité, de précision et de persistance dans ce vin ! 2027-2045



## Le Point

Olivier Bompas - Jacques Dupont

Primeur 16,5 / 20

Nez expressif, mûre, myrtille, cerise noir, bouche carrée, dense, tanins assez présents, un peu rugueux à ce stade, long, nerveux.

JAMES SUCKLING.COM 

James Suckling

Primeur 92 – 93 / 100

Livable 91 / 100

SCHWEIZERISCHE  
**WEINZEITUNG**

Aus Liebe zum Wein. Seit 128 Jahren.

Hans Martin Gesellman

Primeur 16 / 20



Jonathan Choukroun

Primeur 92 / 100

 Anthocyanes

Yohan Castaing

Primeur 90 - 92 / 100

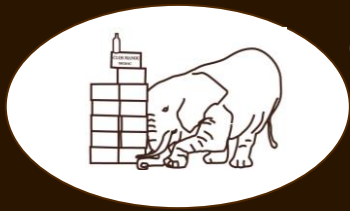
THE WINE CELLAR INSIDER

Jeff Leve

Jeff Leve

Primeur 90 / 100

Livable 92 / 100



vinous

Neal Martin  
Neal Martin  
Antonio Galloni

Primeur 90 – 92 / 100  
Livable 91 / 100  
Livable 92 / 100

## JEB DUNNUCK

Jeb Dunnuck

Primeur 89 - 91 / 100

JANE ANSON  
INSIDE BORDEAUX

Jane Anson

Livable 93 / 100

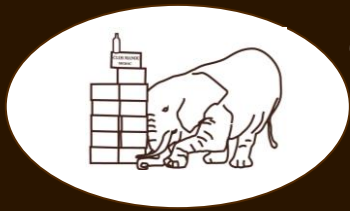
Inky colour, sinewy muscular tannins, cassis fruits, cocoa bean, rich and nuanced dark fruits, peppered with turmeric spice and crushed rocks, proving yet again why this is a Médoc wine that any serious Bordeaux lover should get to know. Still very much in its primary, almost en primeur phase, but has all the necessary ingredients to soften over next two to three years, and to age for many more, with old school Left Bank signature. Owned by Françoise and Stéphane Dief, the property is located in St Christoly du Médoc. 60% new oak, with the rest in the mix of terracotta jars known as Dolia and concrete eggs. Unfined, and only lightly filtered.

Couleur d'encre, tanins musclés musclés, fruits de cassis, fève de cacao, fruits noirs riches et nuancés, parsemé d'épices de curcuma et de pierres concassées, prouvant une fois de plus pourquoi c'est un vin du Médoc que tout amateur sérieux de Bordeaux devrait connaître. Encore tout à fait dans sa phase primaire, presque en primeur, mais a tous les ingrédients nécessaires pour s'adoucir au cours des deux à trois prochaines années et pour vieillir encore beaucoup, avec la signature de la rive gauche à l'ancienne. Propriété de Françoise et Stéphane Dief, la propriété est située à St Christoly du Médoc. 60% de chêne neuf, le reste dans le mélange de jarres en terre cuite dites Dolia et d'œufs en béton. Non collé, et seulement légèrement filtré.



Alexandre Ma

Livable 93+ / 100



**Markus Del Monego**

**Livable 91 / 100**

## PETIT MANOU



**Jean Marc Quarin**

**Primeur 14 / 20 – 85 / 100**

Couleur sombre, d'intensité normale. Nez très aromatique, au fruité mûr. Bouche tendre, fruitée, de corps et de longueur moyens. Assemblage : 70 % merlot, 28 % cabernet sauvignon, 2 % cabernet franc.