

## CLOS MANOU

JANE ANSON  
INSIDE BORDEAUX

**Jane Anson**

**Primeur 94 / 100**

Comme toujours, ce vin se situe dans le haut de gamme de l'appellation Médoc pour ce millésime. Ses tanins charnus et nerveux s'accompagnent d'une belle vivacité, relevée de notes de poivre blanc et de sauge. J'apprécie son équilibre et son énergie. Les fruits rouges, concentrés mais sans excès, laissent passer la lumière et la finale, d'une grande finesse, révèle des arômes de groseille et de cassis. pH : 3,55. 21 % de fûts de chêne neufs. 5 % de vin de presse. Stéphane Dief travaille désormais avec son fils Arthur, qui prend la relève tandis que Stéphane se dirige vers le Picque Caillou. 2029-2040

*As ever, this sits at the upper end of what you can find in the vintage from the Médoc appellation, chewy and sinewy tannins with lift and kick of white pepper and sage spices, love the balance and the energy, red fruits that are concentrated but not overly intense, they let the light in and have a mouthwatering finish to the red currant and cassis fruits. 3.55 pH. 21% new oak. 5% press wine. Stéphane Dief, now also with his son Arthur, who is taking the lead as Stéphane heads to Picque Caillou. 2029-2040*

*Yves Beck*

**Yves Beck**

**Primeur 94-95 / 100**

47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

La définition du bouquet est imposante d'entrée, en une fraction de seconde, dès les premières senteurs. Il n'y a pas d'élément dominant, mis à part la pureté et la clarté ! En bouche, l'entrée en matière est veloutée et juteuse, mais elle laisse d'entrée supposer la puissance à venir. Le vin est onctueux et révèle ses tannins en fin de bouche, là où ils sont le plus à même de se valoriser et d'assumer leur fonction de piliers du vin. Ils vont de pair avec une tension salivante et une acidité incisive, tandis qu'une touche d'austérité consolide la finale en plébiscitant fraîcheur et persistance. Un vin cohérent, construit, précis et persistant. Il ira loin dans le temps, mais il n'empêchera personne de le savourer jeune ! 2029-2055

*47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc*

*The bouquet is striking from the outset, instantly apparent from the first aromas. There is no dominant element, only purity and clarity! On the palate, the initial impression is velvety and juicy, yet it hints at the power to come. The wine is smooth and reveals its tannins on the finish, where they are best able to express themselves and fulfill their role as the wine's foundation. They are accompanied by a mouthwatering tension and incisive acidity, while a touch of austerity reinforces the finish, emphasizing freshness and persistence. A coherent, structured, precise, and persistent wine. It will age beautifully, but that won't stop anyone from enjoying it young! 2029-2055*

# Presse Millésime 2025



**Jean-Marc Quarin**

**Primeur 16. 50 / 20 – 92 / 100**

Couleur rouge sombre, intense, aux reflets pourpres. Nez très aromatique, au fruité frais, mûr et subtil. Délicat en entrée de bouche, avec un toucher crémeux au milieu, le vin caresse le palais et s'étire tramé sur des nuances de fruits rouges dans la persistance. Bonne longueur à la tannicité bien enveloppée. Assemblage : 47 % Cabernet Sauvignon, 43 % Merlot, 6 % Petit Verdot, 4 % Cabernet franc. 95 % de vin de goutte et 5 % de vin de presse. Degré d'alcool : 13,20° - pH : 3,51 – IPT : 68.

*Deep, intense red color with purple highlights. A very aromatic nose, with fresh, ripe, and subtle fruit. Delicate on the attack, with a creamy texture in the mid-palate, the wine caresses the palate and lingers with nuances of red fruit on the finish. Good length with well-integrated tannins. Blend: 47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc. 95% free-run wine and 5% press wine. Alcohol: 13.20% - pH: 3.51 - IPT: 68.*

vinous

**Neal Martin**

**Primeur 92-94 / 100**

Le Clos Manou 2025 a été produit à 45 hl/ha après tri. Son bouquet sublime invite à la contemplation, avec de magnifiques arômes de mûre, de ronce et de subtiles notes de sous-bois. Comme d'autres, il s'épanouit en bouche, révélant des arômes floraux plus intenses à l'aération. La bouche, d'une belle structure et aux tanins fins, est un Clos Manou légèrement plus puissant et affirmé, tout en conservant une belle maîtrise et une grande précision. C'est un vin que je conseillerais de conserver deux à trois ans, car son potentiel est déjà évident. Bon vin.

*The 2025 Clos Manou was cropped at 45hl/ha after sorting. This has a sublime bouquet that you really have to just sit and savour, with beautiful blackberry, briar and subtle sous-bois scents, and, like others, it becomes more floral with aeration. The palate is medium-bodied with fine tannins, a slightly more powerful and assertive Clos Manou, but there is control and focus. As such, it is one that I would cellar for two of three years because you can see the potential already. Bon vin.*

**Antonio Galloni**

**Primeur 92-94 / 100**

Le Clos Manou 2025 est racé, élégant et raffiné de bout en bout. Ses contours soyeux enveloppent un cœur de fruits rouges et violacés, de lavande, de pétales de rose, de moka et de cuir neuf. Ce Médoc juteux et d'une belle structure est impeccable.

*The 2025 Clos Manou is racy, elegant and polished from start to finish. plush contours wrap around a core of red/purplish fruit, lavender, rose petal, mocha and new leather. this mid-weight, juicy Médoc is impeccable.*

# Presse Millésime 2025

**bettane +  
desseauve**

**Bettane + Desseauve**

**Primeur 92 / 100**

Fidèle à son excellent niveau habituel, ce médoc conjugue précision, structure et élevage maîtrisé. Un classique recommandable pour les amateurs de beaux médocs traditionnels au remarquable rapport qualité-prix.

*True to its usual excellent standard, this Médoc combines precision, structure, and masterful aging. A classic, highly recommended for lovers of fine, traditional Médoc wines offering remarkable value for money.*

*Vinum*  
MAGAZINE DE LA CULTURE DU VIN

**Adrian Van Velsen**

**Primeur 92 / 100**

Des notes nobles de torréfaction, de tabac, d'herbes séchées et de chocolat sur un fond de fruits noirs ; une attaque crémeuse, une structure affirmée, des arômes de fruits délicats, le chêne moins présent qu'au nez ne le laisse présager ; une finale juteuse, équilibrée, fraîche et fruitée (fruits rouges). Un Clos Manou réussi.

*Noble Röstnoten, Tabak, getrocknete Kräuter und Schokolade über dunkler Frucht; cremiger Auftakt, zupackende Struktur, delikate Frucht, das Holz weniger aufdringlich als die Nase vermuten lässt; saftig, ausgewogen, frisch und rotfruchtig im Finale. Ein gelungener Clos Manou.*

**JEB DUNNUCK**

**Jeb Dunnuck**

**Primeur 90-92 / 100**

Assemblage à dominante cabernet (47 % de cabernet sauvignon, 43 % de merlot, 6 % de petit verdot et 4 % de cabernet franc), le Clos Manou 2025 passera 17 mois dans un mélange de barriques (dont 21 % neuves), de cuves ovoïdes en béton et de jarres en terre cuite. Sa robe est d'un rubis profond et son bouquet, d'une pureté et d'une intensité remarquables, révèle des arômes de fruits bleus, de violette et de graphite. En bouche, il offre une structure moyennement corsée, une texture élégante et précise, et des tanins caractéristiques du millésime. Il promet d'être exceptionnel.

*A Cabernet-dominant blend of 47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 6% Petit Verdot, and 4% Cabernet Franc that will spend 17 months in a mix of 21% new barriques, concrete eggs, and terracotta jars, the 2025 Clos Manou is deep ruby-hued, with vivid, pure aromatics of blue fruits, liquid violets, and graphite.*

# Presse Millésime 2025

*It's medium-bodied on the palate, with a focused, elegant mouthfeel and the tannins of the vintage. It should easily be outstanding.*

**Olivier Poels**

**Coup de **

**Primeur 92-94 / 100**

Discret mais toujours au rendez-vous. Un style irrésistible.

D'une régularité exemplaire, Clos Manou ne faillit pas. Le bouquet, d'une grande netteté, s'articule autour de fruits frais éclatants. La bouche, veloutée et harmonieuse, déploie une texture enveloppante sans lourdeur. Déjà très séduisant, le vin brille par son équilibre et sa gourmandise, offrant un plaisir immédiat.

*Discreet but always there. Irresistible style.*

*With exemplary regularity, Clos Manou does not fail. The bouquet, of great clarity, revolves around bright fresh fruits. The palate, velvety and harmonious, displays an enveloping texture without heaviness. Already very attractive, the wine shines with its balance and deliciousness, offering immediate pleasure.*

SCHWEIZERISCHE  
**WEINZEITUNG**

*Aus Liebe zum Wein. Seit 132 Jahren.*

**Wolfram Meister**

**Primeur 17 / 20**

**JAMESUCKLING.COM** 

**James Suckling**

**Primeur 91-92 / 100**