

2009 PRESS REVIEW
Revue de presse



94+/100 Robert PARKER



The Wine Advocate
Tasting History

2009 Clos Dubreuil

A Bordeaux Blend Dry Red Table wine from St Emilion, Bordeaux, France

Source	Reviewer	Rating	Maturity	Current (Release) Cost
Wine Advocate #199 Feb 2012	Robert Parker	94+	Drink: 2012 - 2027	\$124 (75)

From a tiny, just under 10-acre vineyard east of St.-Emilion in the sector known as St.-Christophe des Bardes, this wine is 90% Merlot and 10% Cabernet Franc, tipping the scales at 14.9% alcohol. It was bottle unfined and unfiltered. Loads of chocolate, roasted espresso, blackberry and blueberry fruit notes along with some smoke and burning embers jump from a glass of this wine, which has terrific fruit intensity, a massive mouthfeel, yet not a trace of astringency or hardness. Velvety tannins, low acidity and an extraordinary, opulent, even sumptuous mouthfeel make for a wine to drink over the next 10-15 years.

94/100 Jeff LEVE



2009 Clos Dubreuil

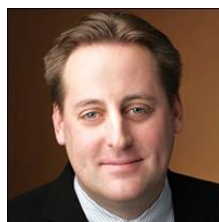
Deep in color, the nose is packed with black raspberries, smoke, flowers, earth, espresso bean and minerality. This is a very sensuous, opulent wine with layers of fruit, dark chocolate and spice. Drink this hedonistic wine now, or age it for a decade.

94 POINTS - Tasted Jul 23, 2013



90/100 James MOLESWORTH

Wine Spectator



CLOS DUBREUIL

St.-Emilion 2009

Score: 90

Release Price: \$170
Region: Bordeaux

Country: France
Issue: Jul 31, 2012

A fleshy style, with broad-shouldered ganache, fig paste, currant preserves and roasted espresso bean notes. Stays fleshy and nicely defined through the finish. Drink now through 2018. 580 cases made. –JM

19/20 René GABRIEL



BORDEAUX TOTAL

RENÉ GABRIEL'S ULTIMATIVE BORDEAUX-WEB-NAVIGATION

Kurz vor der Füllung mit Benoit Trocard degustiert. Viel Mocca und eine sehr reife Frucht, frisch gebackenes Schwarzbrot, dahinter eine dramatische Frucht zeigend. Im Gaumen aussen schon recht viel Charme vermittelnd, hat seine Dramaturgie der Primeurprobe perfektioniert.

16.5/20 Jancis ROBINSON

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Clos Dubreuil 2009 St-Émilion

8 Apr 2010 by JR

Very dark crimson. Warm, ripe, black cherry juice on the nose. Very luscious. The fruit and the fine tannins are very disjointed at the moment. But all should eventually come together. Very sweet – almost Pomerol-like.



16.5/20 Jean-Marc QUARIN

JEAN-MARC  QUARIN

CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX

Noté **16.5 / 20**

La couleur est sombre et intense. Le nez se présente fin, fruité, mûr. Il a atteint un style très particulier, fait de profondeur, d'arôme et de belle maturité. Suave en bouche, velouté, aromatique, savoureux, corpulent, le vin se montre puissant et profond en finale. Superbe.



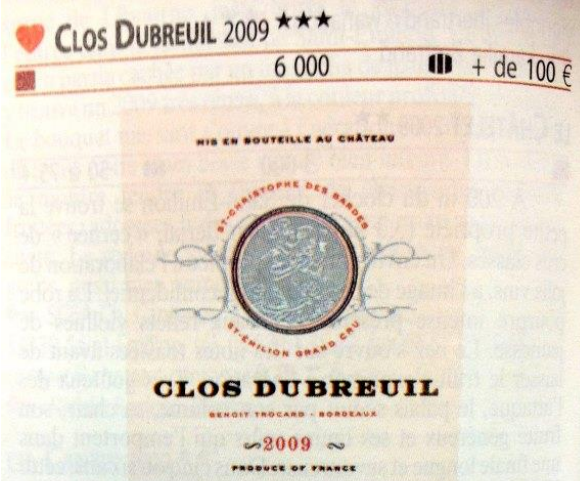
15.5/20 Claude FRANCOIS






15,50 POINTS
CLOS DUBREUIL

Beau nez complexe, très fondu et harmonieux. Mûres, cuir, tabac, beaux tannins intégrés, de la mâche, du fruit pur et du terroir. Tannins serrés mais purs et doux. Grand vin. Très bon arrière-goût fruité, mais l'alcool domine la finale.

♥ *** GUIDE HACHETTE DES VINS



Coup de cœur pour ses 2002, 2003 et 2008, Benoît Trocard persiste et signe avec le 2009, jugé exceptionnel. Le merlot (90 %), complété par du cabernet franc, compose ce vin d'un rouge griotte aux élégants reflets violines, au nez complexe et subtil : cerise, cassis, figue, poivre, réglisse, et boisé fondu à souhait s'y mêlent harmonieusement. Suave, gras, plein et tannique, le palais offre un mariage heureux entre la douceur et la force, la finesse et la puissance. Et pour ne rien gâcher, une très longue finale vient conclure la dégustation. Cinq à sept ans de cave sont un minimum pour apprécier ce grand vin à son optimum. La cuvée **Anna 2009** (30 à 50 €; 4 000 b.), un pur merlot gourmand et corpulent, obtient une étoile.

● Benoît Trocard, 11, Jean-Guillot,
33330 Saint-Christophe-des-Bardes, tél. 06.12.80.04.39,
bt@trocard.com    r.v.

87 - 89 /100 Peter MOSER

falstaff

Clos Dubreuil 2009 (87-89)



Feine dunkle Beerenfrucht, zarte Gewürzanklänge, zarter Nougat, mineralische Anklänge. Präzise, etwas fordernde Tannine, Bitterschoko, eine Spur überkonzentriert, trocknet im Abgang etwas aus.

90-92/100 LE FIGARO



Ch. Clos Dubreuil Saint-Emillon Grand cru 90-92

Robe sombre. Nez fruits rouges. En bouche, élégant, aérien, frais et lisse, le raisin n'est pas trop mûr, le vin est long.