Domaine 1198b

<https://www.youtube.com/watch?v=bKhAGDAtnuc>

**Chateau Canon, Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion**

En 1996, la maison CHANEL décide d'investir pour que les vins de Château Canon retrouvent toute leur ampleur de 1er Grand Cru Classé. Aujourd'hui, c'est devenu une belle demeure XVIIIème vivante L'hiver, le feu crépite dans les différentes cheminées de la propriété. L'été, on déjeune autour du bassin du jardin de curé, à l'ombre des chênes verts.

Quand au vin, on parle d’allure c.à.d. la façon de se tenir, de se présenter ; maintien, attitude (allure élégante, distinguée). C’est ainsi qu’ils qualifient les millésimes et leurs particularités : élégants, équilibristes ou extrêmes, tous différents et pourtant ils expriment un même terroir. Le second vin, Croix Canon, se vinifie dans une chapelle du XIIème, entouré de 11 ha de vignes.

In 1996 besloot het CHANEL-huis te investeren zodat de wijnen van Château Canon hun volledige reikwijdte terugkrijgen als 1er Grand Cru Classé. Tegenwoordig is het een prachtige 18e-eeuwse residentie geworden.In de winter knettert het vuur in de verschillende open haarden van het pand. In de zomer lunchen we rond het zwembad van de tuin van de priester, in de schaduw van steeneiken.

Als het om wijn gaat, hebben we het over allure. de manier om je te gedragen, om jezelf te presenteren; houding, (elegant, gedistingeerd, uiterlijk). Dit is hoe ze de jaargangen en hun bijzonderheden omschrijven: elegant, evenwichtig of extreem, allemaal verschillend en toch drukken ze hetzelfde terroir uit. De tweede wijn, Croix Canon, wordt gevinifieerd in een 12e-eeuwse kapel, omringd door 11 ha wijnstokken.

Lieu dit Saint Martin, Route Du Milieu, 33330 Saint-Émilion, France

70 525

Région [Bordeaux](https://www.larvf.com/%2Cvins-bordeaux-aoc-medoc-saint-emilion-pomerol-graves-margaux-pessac-leognan-negociant%2C10355%2C4025372.asp)

Sous-région Saint-Émilion

Propriétaire Chanel

Maître de chai Stéphane Bonnasse

Guide Vert *\*\** 2021

Site internet [Château Canon](http://www.chateaucanon.com/)

Claim : Croix Canon, tout comme premier grand cru classé Château Canon appartient au groupe Chanel depuis 1996. Croix Canon bénéficient d’un lieu de vinification unique ; la chapelle du XIIième entouré par 11 ha de vignes en coteaux. Le vin est traité de la même manière que son grand frère le jeune vin séjourne 18 mois en fûts.

C'est un vin complexe, aux notes fruitées et minérales à la texture serrée et fondue marqué par son encépagement et son terroir très calcaire.

Idéal avec l’agneau au moment des fêtes.

Croix Canon behoort net als Premier Grand Cru Classé Château Château Canon sinds 1996 tot de Chanel-groep. Croix Canon profiteert van een unieke vinificatielokaal, namelijk de de 12e-eeuwse kapel omgeven door 11 ha wijngaarden op een lichte helling. De wijn wordt op dezelfde manier behandeld als zijn grote broer de jonge wijn blijft 18 maanden op vaten

Het is een complexe wijn, met fruitige en minerale tonen met een strakke en gesmolten textuur, gemarkeerd door zijn cépages en zijn zeer kalkachtige terroir.

Ideaal bij lamsvlees tijdens de kerstperiode.

C'est avec la même précision que celle de Château Canon, 1er Grand Cru Classé qu'est élaboré Croix Canon, le second vin. A la vigne comme au chai, vignerons et ouvriers subliment leurs gestes. Un suivi parcellaire précis guide le travail de l'équipe et la sélection des raisins est affinée par un tri manuel. Le cuvier gravitaire permet une manipulation délicate des baies. Croix Canon est issu d'un assemblage dominé par le Merlot auquel le Cabernet Franc vient s'associer. Le vin est ensuite élevé pendant 18 mois en barriques de chêne français, avec une faible proportion de barriques neuves afin de conserver équilibre aromatique et fraîcheur du fruit. C'est un vin complexe, aux notes fruitées et minérales à la texture serrée et fondue. Une harmonieuse palette aromatique pour Croix Canon, qui occupe désormais une place clé au sein de l'appellation.

Contre etq : Sur le versant du coteau de Saint-Emilion qui descend en pente douce vers la Dordogne, une majestueuse croix en pierre indique l'entrée de la chapelle de Mazerat où une nouvelle étiquette est née en 2011 : « Croix Canon, Saint-Emilion Grand Cru ». La pente du vignoble qui donne un léger stress hydrique à la vigne, joue un rôle clé dans la maturation lente et régulière du raisin. Le vin est élaboré à partir des 11 hectares de parcelles qui entourent la chapelle ainsi que des jeunes vignes du coteau. Leur âge moyen est de 35 ans, pour un encépagement à 70% Merlot et à 30% Cabernet Franc.

**Guide Vert (Hachette)** Cette propriété historique de Saint-Émilion appartient à l’écurie Chanel, également propriétaire de Berliquet et de Rauzan-Ségla, à Margaux, et depuis peu d’une des plus intéressantes propriétés provençales, le domaine de l’Île, à Porquerolles. Sur le plateau mythique, les 24 hectares d’un seul tenant ont grossi avec le rachat du château Matras, dont les vignes composent le second vin (Croix Canon). Dès son rachat, en 1996, le vignoble a été renouvelé, avec une augmentation conséquente de la part de cabernet franc. Il a désormais atteint son âge de croisière pour produire l’un des parangons de la famille des premiers crus classés. Aux commandes du vaisseau comme de la flotte Chanel, Nicolas Audebert est épaulé par Stéphane Bonnasse.

Les vins : brillamment infusé et élevé sagement, afin de conserver le fruit aristocratique siglé Canon, le cru ne cesse de s’améliorer. Parmi les anciens millésimes, 2010, encore musclé, s’inscrit sur le soyeux d’un fruit un peu mat. 2014, plus précis et fin, pourra durer encore longtemps. 2016, à la dominante réglissée, mûre et complexe, expose un fruit tenu par l’austérité sublime des calcaires. 2017 est le millésime le plus précoce : assez sanguin, longiligne, il est différent. 2018 est puissant : on sent le fruit vibrer à l’intérieur de cette chair racée, enlevée, simplement superbe.

**Encépagement et vignoble**

Nombre de bouteilles par an : 130000
Surface plantée : 34 hectares (Rouge : 34)
Mode de vendange : Manuelle
Âge moyen des vignes : 35
Achat de raisin : Non
Cépages rouges : Cabernet franc (30%), Merlot (70%)

**Coordonnées**

BP 22,
33330 SAINT-ÉMILION
Tél : 05 57 55 23 45
Fax : 05 57 24 68 00

Responsable : Nicolas Audebert

contact@chateau-canon.com