

CLOS MANOU

Yves Beck

Yves Beck

Primeur 94 - 96 / 100

Clos Manou affiche d'entrée de la profondeur et de la subtilité. Il se révèle progressivement, pas à pas. Outre de fines notes de torréfaction, il laisse apparaître des nuances de graphite et de menthe poivrée complétée par une touche de pivoines et de sureau. A l'image du bouquet, le palais se révèle en crescendo. De type voluptueux, il est merveilleusement soutenu par une acidité aiguisée, incisive qui crée une exceptionnelle symbiose avec des tannins dont la puissance est parfaitement canalisée. Un vin brillant de pluralité, de sapidité et de persistance avec une évidente aptitude à tenir la comparaison avec bien plus prestigieux que lui. Quelle magnifique réussite, une fois de plus ! 2028-2050

Clos Manou displays depth and subtlety at the outset. It reveals itself gradually, step by step. In addition to fine roasted notes, it reveals nuances of graphite and peppermint complemented by a touch of peonies and elderberry. Like the bouquet, the palate reveals itself in a crescendo. Of a voluptuous type, it is wonderfully supported by a sharp, incisive acidity which creates an exceptional symbiosis with tannins whose power is perfectly channelled. A brilliant wine of plurality, sapidity and persistence with an obvious ability to stand comparison with much more prestigious than itself. What a wonderful achievement, once again! 2028-2050

Novembre 2024

Livable 96 / 100

Que de richesse, de variantes, de contradictions qui se complètent mutuellement dans ce bouquet ! Il brille par son aptitude à créer le lien entre chacune d'entre elles, que ce soient les notes de graphite, de mûres, de torréfaction, de cerises noires ou de confiseries ! La symbiose démonstrative du bouquet est parfaitement assimilée par le palais qui brille de mille feux ! L'énergie contrecarre les ardeurs du millésime, tandis que la structure plébiscite les aptitudes dédiées à la fraîcheur et au tempérament. Ainsi, Clos Manou relève le défi d'une voie ayant pour ambition d'être harmonieuse, cohérente, de l'attaque jusqu'à la finale en ayant pris soin de préparer le terrain par un caractère olfactif irréprochable. Les tannins sont suaves, veloutés et néanmoins autant pertinents que vigoureux. Ce n'est pas la concentration qui prime, c'est le sens du détail, l'aptitude à créer un grand vin sans artifices exubérants. La précision d'un cycliste qui remporte un contre la montre... Stéphane Dief maîtrise le temps et les étapes ! Il faut dire qu'il a roulé sa bosse, sur la route et à la vigne. Un maillot jaune qui peut compter sur une équipe autant motivée que lui. Un champion ! 2028-2050

What richness, variations, contradictions which complement each other in this bouquet! It shines with its ability to create the link between each of them, whether notes of graphite, blackberries, roasting, black cherries or confectionery! The demonstrative symbiosis of the bouquet is perfectly assimilated by the palate which shines with a thousand lights! The energy counters the ardor of the vintage, while the structure favors the skills dedicated to freshness and temperament. Thus, Clos Manou takes up the challenge of a path with the ambition of being harmonious, coherent, from the attack to the finish, having taken care to prepare the ground with an impeccable olfactory character. The tannins are suave, velvety

Presse

Millésime 2022

and yet as relevant as they are vigorous. It is not concentration that is most important, it is an eye for detail, the ability to create a great wine without exuberant artifice. The precision of a cyclist who wins a time trial... Stéphane Dief masters the time and the stages! It must be said that he worked hard, on the road and in the vineyard. A yellow jersey that can count on a team as motivated as him. A champion!
2028-2050



Jean-Marc Quarin

Primeur 17 / 20 - 94 / 100

Couleur noire. Nez intense, au fruité mûr et subtil, avec une touche délicate de gelée de mûres. Il est encore plus pur et vanillé à l'agitation. Voici la bouche la plus complète, au toucher le plus fin jamais goûté à Clos Manou. Corps velouté, dynamique et riche en arômes. Tout fond, subtil et même noble. Bravo Stéphane ! Assemblage : 60 % cabernet sauvignon, 37 % merlot, 2 % petit verdot, 1 % cabernet franc. Degré d'alcool : 14°72 - pH : 3,58. IPT : 92.

Black color. Intense nose, with ripe and subtle fruitiness, with a delicate touch of blackberry jelly. It is even purer and more vanilla when stirred. Here is the most complete mouthfeel, with the finest touch ever tasted at Clos Manou. Velvety body, dynamic and rich in aromas. Everything melts, subtle and even noble. Well done Stéphane! Blend: 60% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc. Degree of alcohol : 14°72 - pH : 3,58. IPT : 92.

Février 2025

Livable 17 / 20 - 94 / 100

Clos Manou lâche les chevaux dans ce millésime très structuré (IPT 92) ! Couleur noire et pourpre. Nez intense, fin, fruité, vanillé, évoluant crémeux à l'agitation du verre. Moelleux en entrée de bouche et de suite très savoureux, le vin évolue très structuré, puissant, mais aussi velouté. Finale longue et séveuse avec une touche d'austérité. Avec le type de bouchon (Ardeaseal) utilisé, je vous conseille de le goûter décanté, y compris à la dernière minute. De longue garde.

Clos Manou unleashes the horses in this very structured vintage (IPT 92)! Black and purple color. Intense, fine, fruity, vanilla nose, evolving creamy when shaken in the glass. Soft on the palate and immediately very tasty, the wine evolves very structured, powerful, but also velvety. Long and sappy finish with a touch of austerity. With the type of cap (Ardeaseal) used, I advise you to taste it decanted, even at the last minute. Long keeping.

Presse Millésime 2022



Yohan Castaing

Primeur 91 - 93 / 100

Comme à son habitude, Stéphane Dief a produit un vin captivant de ce domaine sur-performant niché loin dans le nord du Médoc, "où les bus ne passent pas". Le Clos Manou 2022 est un assemblage de 52% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 3,5% Petit Verdot et un peu de Cabernet Franc. Il se distingue par ses arômes de cassis, de baies noires et de prunes mêlés de pivoines, de violettes et d'une subtile pointe de boîte à cigares. En bouche, il est mi-corsé à corsé, avec une sensation en bouche fluide et charnue ceinturée par des acides racés, se terminant par une finale longue et vibrante.

As usual, Stéphane Dief has produced a captivating wine from this over-performing estate nestled far in the north of the Médoc, "where the buses don't pass". Clos Manou 2022 is a blend of 52% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 3.5% Petit Verdot and a little Cabernet Franc. It is distinguished by its aromas of blackcurrant, black berries and plums mixed with peonies, violets and a subtle hint of cigar box. On the palate, it is medium to full-bodied, with a smooth, fleshy mouthfeel ringed by racy acids, finishing with a long, vibrant finish.

Mars 2025

Livable 93 / 100

Assemblage de 52 % de merlot, 42 % de cabernet sauvignon, 3,5 % de petit verdot et 2,5 % de cabernet franc, le Clos Manou 2022 est, comme toujours, une véritable réussite. Évoquant des arômes de baies sauvages noires, de réglisse, de mine de crayon et d'enveloppe de cigare, il est moyennement corsé, étagé et concentré avec un noyau de fruits charnu et homogène et des tanins veloutés qui mènent à des tanins longs, élégants et marqués par la mine de crayon.

A blend of 52% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 3.5% Petit Verdot and 2.5% Cabernet Franc, the 2022 Clos Manou is, as always, a real success. Evoking aromas of dark wild berries, licorice, pencil lead and cigar wrap, it's medium to full-bodied, layered and concentrated with a seamless, fleshy core of fruit and velvety tannins that lead to a long, elegant and lead pencil-inflected tannins.



Jane Anson

Primeur 94 / 100

Ce n'est un secret pour personne que je suis fan de ce domaine de petite production et de grande qualité du Médoc, propriété de Françoise et Stéphane Dief. Encore une fois ici, il vous montre pourquoi. Cela reste absolument dans les lignes de 2022 en termes de couleur d'encre, il y a des bords violets vibrants, et cela semble élégant mais sobre. Une vraie vedette, se penchant sur le millésime avec ses fruits noirs clairement mûrs et son laçage moelleux au chocolat et à la réglisse, mais jamais exagéré. Un achat.

Presse Millésime 2022

It's no secret that I'm a fan of this low-production, high-quality Médoc estate owned by Françoise and Stéphane Dief. Again here he shows you why. It absolutely stays within the lines of 2022 in terms of ink color, there are vibrant purple edges, and it looks sleek yet understated. A real standout, leaning into the vintage with its clearly ripe dark fruit and chewy chocolate and licorice lacing, but never overdone. A buy.

Février 2025

Livable 94 / 100

Rouge cerise vif, sauge et herbes fraîchement coupées sur les arômes, si heureux de revenir à ce vin et de constater qu'il est toujours à la hauteur. Fruits charnus de myrtille et de myrtille, boîte à cigares et épices de clou de girofle, se penche sur le millésime sans s'éloigner de la ligne, les tanins crayeux ajoutent de la vivacité. C'était un achat en primeur et reste un achat aujourd'hui.

Vivid cherry red, sage and freshly cut herbs on the aromatics, so happy to come back to this wine and find it still delivering on all cylinders. Plump bilberry and blueberry fruits, cigar box and clove spices, leans in to the vintage without straying over the line, chalky tannins add lift. Was a buy En Primeur and remains a buy today.

Le Point

Jacques Dupont & Olivier Bompas

Primeur 17 / 20

Issu de plusieurs terroirs, graves argileuses ou calcaire de Couquèques, des vignes travaillées à la perfection, précision à tous les étages. 52% merlot, 42% cabernet sauvignon, 3.5% petit verdot, 2.5% cabernet franc.

Fruits rouges, bouche souple, élégante, vif, net, des saveurs fruitées bien marquées, frais, gourmand, juteux. Garde : 15 ans

Coming from several terroirs, clayey gravel or limestone from Couquèques, vines worked to perfection, precision on all levels. 52% merlot, 42% cabernet sauvignon, 3.5% petit verdot, 2.5% cabernet franc.

Red fruits, supple, elegant, lively, clean palate, well-marked fruity flavors, fresh, delicious, juicy. Keeping: 15 years

THE WINE CELLAR INSIDER

Jeff Leve

Primeur 92 / 100

Les mûres, la réglisse, l'espresso, la vanille, les cassis et le cèdre travaillent ensemble pour former le parfum. Complète du début à la fin, la finale fraîche, douce, ferme et mi-corsée regorge de ces fruits doux, noirs et frais. Bien que ce soit facile à apprécier dans sa jeunesse, avec l'âge, ce sera encore mieux. A boire de 2025 à 2038.

Blackberries, licorice, espresso, vanilla, black currants and cedar work together to form the scent. Complete from start to finish, the fresh, sweet, firm and medium-bodied finish is full of these sweet, dark

Presse Millésime 2022

and fresh fruits. Although it is easy to enjoy in youth, as you get older it will be even better. Drink from 2025 to 2038.

Janvier 2025

Livable 92 / 100

vinous

Neal Martin

Primeur 92 - 94 / 100

Janvier 2025

Livable 94 / 100

Janvier 2025

Livable 94 / 100

Le Clos Manou 2022 présente un bouquet bien défini et succinct aux arômes de mûre, de haie sauvage, de fruits bleus et de pierre concassée qui se déploient à l'aération. C'est bien au-dessus des autres vins du Médoc que j'ai dégustés lors de ce vol. La bouche est moyennement corsée, détaillée et très harmonieuse, avec un chêne parfaitement intégré, une fluidité qui le caractérise et une minéralité exquise en finale. C'est éclatant.

The 2022 Clos Manou has a well-defined and succinct bouquet with blackberry, wild hedgerow, blue fruit and crushed stone aromas unfurling with aeration. This is heads above other Médoc wines that I tasted from this flight. The palate is medium-bodied, detailed and very harmonious, with seamlessly integrated oak, a fluidity that marks this out and exquisite mineralité on the finish. This is brilliant.

Antonio Galloni

Janvier 2025

Livable 93 / 100

Le Clos Manou 2022 est une beauté. Des notes de fruits noirs d'encre, de lavande, de réglisse et de chocolat se fondent dans un Médoc somptueux et opulent qui se boit bien avec un minimum de garde en cave. Tous les éléments sont impeccablement équilibrés.

The 2022 Clos Manou is a beauty. Inky dark-toned fruit, lavender, licorice and chocolate all meld together in a sumptuous, opulent Médoc that will drink well with minimal cellaring. All the elements are impeccably balanced.



Alexandre Ma

Primeur 93 - 94 / 100

Janvier 2025

Livable 93 / 100

Presse Millésime 2022

A chaque fois que je goûte le vin du Clos Manou ; Je suis rempli de bonheur. Compte tenu de ma compréhension de leur « corps de vin rationalisé », je ne crains pas que la chaleur sèche du millésime 2022 cause des problèmes. Lorsque le violet profond coule de la forêt dense jusqu'à mes papilles, je suis plongé dans un monde pur, élégant et exaltant de fleurs et de fruits... Le parfum de violettes, de cerises juteuses et une délicate note de poivre de Sichuan parcourent le vin ; la texture soyeuse apaise le palais et chaque gorgée est si enchantée que je ne peux m'empêcher de prendre un autre verre.

Every time I taste Clos Manou's wine; I am filled with happiness. Given my understanding of their "streamlined wine body," I'm not worried that the dry heat of the 2022 vintage will cause any trouble. When the deep purple liquid flows from the dense forest to my taste buds, I am immersed in a pure, elegant, and exhilarating world of flowers and fruits... The scent of violets, juicy cherries, and a delicate note of Sichuan pepper runs through the wine; the silky texture soothes the palate, and each sip is so enchanting, I can't help but reach for another glass.

每逢品尝Clos

Manou的佳酿，我总是心生欢喜。以我对他们家“流线型的酒体线条”理解，自然不会担忧2022年份的干热带来困扰。当深紫色的酒液从密林深处涌向味蕾之时，我沐浴在纯粹、清雅与畅快淋漓的花果世界...紫罗兰的花香、多汁的樱桃、轻挑的藤椒贯穿全身；绢丝般的酒体抚慰着味蕾，每一滴酒液皆是那么楚楚可人，让人忍不住又贪杯了。

Terre de Vins

Terre de Vins

Primeur 93 - 94 / 100

Nez nappant de fruit noir et rouge, pur et plein, menthol, réglisse, bon jus centré, riche.

Milieu de bouche sur la framboise épicée, une touche grillée, c'est bien allongé.

Clos Manou donne naissance à un millésime qui confirme son rang (sa progression ?) parmi les belles signatures médocaines.

Smooth nose of black and red fruit, pure and full, menthol, licorice, good centered, rich juice.

Mid-palate on spicy raspberry, a toasted touch, it's nicely elongated.

Clos Manou gives birth to a vintage which confirms its rank (its progression?) among the beautiful Médoc signatures.

Decanter
the world's best wine magazine

Georgie Hindle

Primeur 94 / 100

Presse Millésime 2022

WINEDOCTOR

Chris Kissack

Primeur 91 - 93 / 100

Le grand vin est un assemblage de 60 % de cabernet sauvignon, 37 % de merlot et 3 % d'un assemblage de petit verdot et de cabernet franc.

Cela se sent sombre, concentré et quelque peu maussade au nez, avec des fruits de cassis et de prune, doux avec des nuances florales, de violette, de pêche blanche et de menthol. La bouche tient très bien le tout, avec des fruits noirs et mentholés, sertis dans un milieu de bouche modeste, mais enrobés de tanins finement extraits, veloutés et serrés, une composition de grande qualité pour le Médoc. Il se termine par une prise en main douce et des fruits noirs savoureux, les tanins offrant une longue prise en main poudrée, bien composée et infusée de tabac. Il a également une belle sensation de fraîcheur et de vigueur, se terminant par une longue ambiance granuleuse et énergique, enveloppée de tanins de tabac et de chocolat noir. Un très bon résultat ici. C'est un vin qui va loin. Très bien fait. A noter cependant l'alcool ici qui s'élève à 14,7%.

The grand vin is a blend of 60% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot and 3% a blend of Petit Verdot and Cabernet Franc.

This feels dark, concentrated and somewhat moody on the nose, with blackcurrant and plum fruit, sweet with floral, violet, white peach and menthol undertones. The palate holds everything together very well, with black and minty fruits, set in a modest mid-palate, but coated with finely extracted, velvety and tight tannins, a high quality composition for the Médoc. It finishes with a soft grip and savory dark fruit, the tannins providing a long, powdery, well-composed, tobacco-infused grip. It also has a nice feeling of freshness and vigor, finishing with a long, grainy and energetic vibe, wrapped in tobacco tannins and dark chocolate. A very good result here. It's a wine that goes far. Very well done. Note however the alcohol here which amounts to 14.7%.

the
drinks
business

Collin Hay

Primeur 91 - 93 / 100

JAMES SUCKLING.COM 

James Suckling

Primeur 91 - 92 / 100

James Suckling

Janvier 2025

Livable 92 / 100

Au nez, cassis, poudre de cacao et romarin, suivi d'une bouche juteuse, savoureuse et corsée. Les tanins sont mûrs et crémeux. Séduisant déjà, mais meilleur à partir de 2026.

Presse Millésime 2022

Blackcurrants, cocoa powder and rosemary on the nose, followed by a juicy, flavorful and full-bodied palate. The tannins are ripe and creamy. Attractive already, but better from 2026.



Olivier Poels

Primeur 92 - 94 / 100

Comme à son habitude, le cru livre un vin très voluptueux, avec une bouche soyeuse qui intègre bien les tanins. Belle délicatesse du fruit qui s'étire dans une finale sapide et nette.

As usual, the vintage delivers a very voluptuous wine, with a silky mouthfeel that integrates the tannins well. Beautiful delicacy of the fruit which stretches into a sapid and clean finish

Vinifera

Jacques Perrin

Primeur 92 - 94 / 100

Robe atramentaire. Le nez es raffiné, sur la crème de mûre, la ronde, les épices chaudes. Attaque à l'avenant, de grande finesse tannique, fondue, avec un toucher de bouche doux et crémeux qui est la marque des grands Médoc 2022. Il se prolonge juteux, très intense. Challenger ! (Classé « prix plaisir »)

Atramentary dress. The nose is refined, on blackberry cream, roundness, warm spices. Attack to match, of great tannic finesse, melted, with a soft and creamy mouthfeel which is the hallmark of the great Médoc 2022. It goes on juicy, very intense. Challenger! (Rated "pleasure prize")

PETIT MANOU

JEAN-MARC UARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX
www.quarin.com

Jean-Marc Quarin

Primeur 15.75 / 20 - 89 / 100

Couleur pourpre et intense. Nez fruité, pur et précis. Bouche délicieuse, suave et profonde en finale dans sa saveur. C'est aussi bon que le 2016. Assemblage : 88 % merlot, 7,5 % petit verdot, 4,5 % cabernet sauvignon. Degré d'alcool : 14°92 - pH : 3,58. IPT : 76

Purple and intense color. Fruity nose, pure and precise. Delicious mouthfeel, suave and deep in its flavor on the finish. It's as good as the 2016. Blend: 88% Merlot, 7.5% Petit Verdot, 4.5% Cabernet Sauvignon. Degree of alcohol : 14°92 - pH : 3,58. IPT : 76

WINEDOCTOR

Chris Kissack

Primeur 87 - 89 / 100

Le second vin du Clos Manou, c'est 80% Merlot, avec 15% Cabernet Sauvignon et 5% un assemblage de Petit Verdot et Cabernet Franc. Il a un nez de groseille, de prune rouge et de fraise brillante, avec une touche de cuir fumé. La bouche montre les mêmes fruits rouge vif, avec une petite touche de cerise acidulée, soutenue par des veines de chocolat noir, de tabac et de pain grillé au charbon de bois, avec une prise fraîche de tanins juteux à la fin. Il se termine par une touche d'épice vive et poivrée et une longue finale chaleureuse. C'est un beau second vin à base de merlot, rempli de fruits rouges principalement brillants, devenant plus foncé en bouche. Bien fait. L'alcool est de 14,9%.

The second wine of Clos Manou is 80% Merlot, with 15% Cabernet Sauvignon and 5% a blend of Petit Verdot and Cabernet Franc. It has a nose of currant, red plum and bright strawberry, with a touch of smoky leather. The palate shows the same bright red fruits, with a little touch of tart cherry, supported by veins of dark chocolate, tobacco and charcoal toast, with a fresh take of juicy tannins at the end. It finishes with a touch of bright, peppery spice and a long, warm finish. This is a beautiful Merlot-based second wine, full of mostly bright red fruits, becoming darker on the palate. Well done. The alcohol is 14.9%.