

Presse Millésime 2023

CLOS MANOU

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

Jane Anson

Primeur 93 / 100

Celui-ci se démarque dès le premier nez, présente des tanins nerveux, des fruits texturés de myrtille et de mûre, de la réglisse savoureuse et du tabac, des tanins d'ardoise et une finale juteuse. Accompli et confiant, à surveiller. Stéphane Dief propriétaire, 35% de fûts neufs pour le vieillissement, plus 6% d'amphore.

This stands out from the first nose, has sinewy tannins, textured bilberry and blackberry fruits, savoury liquorice and tobacco, slate tannins and a juicy finish. Accomplished and confident, one to look out for. Stephane Dief owner, 35% new oak for ageing, plus 6% amphora.

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

Jean-Marc Quarin

Primeur 16.5 / 20 – 92 / 100

Couleur sombre, intense et pourpre. Nez aromatique, au fruité frais et épicé et pour la première fois mentholé. Délicatement charnu en entrée de bouche, aromatique au milieu, avec une construction impeccable où tout glisse dans un grand équilibre, le vin s'achève long et séveux. On halète en finale. Assemblage : 70 % cabernet sauvignon, 22 % merlot, 8 % petit verdot. Degré d'alcool : 13°2 – pH : 3,69 – IPT : 86. Rendement : environ 1 Kg de raisin par pied de vigne.

Dark, intense and purple color. Aromatic nose, with fresh and spicy fruitiness and for the first time minty. Delicately fleshy on the palate, aromatic in the middle, with impeccable construction where everything slides into great balance, the wine finishes long and sappy. We gasp at the finale. Blend: 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 8% Petit Verdot. Alcohol content: 13°2 – pH: 3.69 – IPT: 86. Yield: approximately 1 kg of grapes per vine.

Presse Millésime 2023

Robert Parker
WINE ADVOCATE

William Kelley

Primeur 91 - 93 / 100

Ce domaine du nord du Médoc a encore une fois surperformé avec le Clos Manou 2023, un vin impressionnant qui évoque le cassis, les baies noires, les copeaux de crayon et la violette. Mi-corsé à corsé, étagé et velouté, avec un noyau vif de fruit concentré encadré par des tanins souples et élégamment crayeux, c'est un vin élégant et ambitieux qui pourrait embarrasser de nombreux grands châteaux lors d'une dégustation à l'aveugle. C'est un assemblage de 70% de Cabernet Sauvignon, 22% de Merlot et 8% de Petit Verdot qui atteint 13,2% d'alcool.

This northern Médoc estate has over-performed once again with the 2023 Clos Manou, an impressive effort redolent of cassis, dark berries, pencil shavings and violets. Medium to full-bodied, layered and velvety, with a lively core of concentrated fruit framed by supple, elegantly chalky tannins, this is a classy, ambitious wine that could embarrass many grand châteaux in a blind tasting. It's a blend of 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot and 8% Petit Verdot that attained 13.2% alcohol.

Terre de Vins

Terre de Vins

Primeur 93 - 94 / 100

La fraîcheur est sa marque de fabrique. La matière est ciselée, les tanins sont frais donnant au squelette du vin beaucoup de droiture. L'aromatique se décline autour des épices et des petits fruits noirs. Il a un potentiel complexe et épicé doté d'une belle longueur. Le meilleur est à venir.

Freshness is its trademark. The substance is chiseled, the tannins are fresh giving the skeleton of the wine a lot of straightness. The aromatics revolve around spices and small black fruits.

It has complex and spicy potential with good length. The best is yet to come.

Le Point

Jacques Dupont

Primeur 17 / 20

Baies noires, bouche souple en attaque, tendue ensuite. Fin, élégant, droit, long, finale saline, très persistant. Ouverture 2028. Garde 15ans.

Black berries, supple mouth at first, tense afterwards. Fine, elegant, straight, long, saline finish, very persistent. Opening 2028. Keeps 15 years

Presse Millésime 2023

Yves Beck

Yves Beck

Primeur 95 – 96 / 100

Clos Manou n'est pas vraiment tributaire des millésimes... il est, chaque année, le résultat d'un travail approfondi, de réflexions, de réactivité de la part de Stéphane Dief et ses équipes qui ont pour ambition de toujours suivre les précieuses informations que la nature, la vigne leur confèrent afin de les accompagner dans leur quête dédiée aux grands vins. Le bouquet du 2023 est d'une précision exemplaire, avec un espace dédié à chaque élément. La subtilité de l'attaque souligne les ambitions méticuleuses. Le vin gagne en largeur le long de son cheminement et bénéficie de l'appui des tannins à partir du milieu de bouche, tandis que l'acidité, structurante, offre de la fraîcheur, de la vivacité tout en plébiscitant la précision. Sapide et salivant, Clos Manou 2023 ne fait que confirmer la trajectoire invariablement axée vers l'excellence. C'est un TGV, pas pour la vitesse mais pour Très Grand Vin ! Tout en finesse, de surcroît. La finesse l'emporte toujours sur la puissance, toujours... respectivement elle la dompte ! 2028-2048.

Clos Manou is not really dependent on vintages... it is, each year, the result of in-depth work, reflection, and responsiveness on the part of Stéphane Dief and his teams who aim to always follow the precious information that nature, the vine gives them to accompany them in their quest dedicated to great wines. The 2023 bouquet is of exemplary precision, with a space dedicated to each element. The subtlety of the attack underlines the meticulous ambitions. The wine gains width along its journey and benefits from the support of the tannins from the mid-palate, while the structuring acidity offers freshness and liveliness while emphasizing precision. Tasty and salivating, Clos Manou 2023 only confirms the trajectory invariably focused on excellence. It's a TGV, not for speed but for Très Grand Vin! All in finesse, moreover. Finesse always wins over power, always... respectively it tames it! 2028-2048.



Alexandre Ma

Primeur 92 - 94 / 100

Malgré le défi du mildiou dans le nord du Médoc en 2023, le Clos Manou a toujours démontré son profil aromatique unique et sa richesse en étages, témoignage du savoir-faire exceptionnel d'un grand vigneron. De délicats arômes grillés suivent de près les cerises et le cassis, mûrs et corsés, dépassant mes attentes pour le millésime 2023. Les tanins fins du vin sont à l'honneur, avec une texture crémeuse d'une exceptionnelle douceur, faisant de chaque gorgée une immersion dans un monde rempli de chaleur.

Despite the challenge of downy mildew in the northern Médoc in 2023, Clos Manou still showcased its unique aromatic profile and rich layering, a testament to the exceptional skills of a top vintner. Delicate toasted aromas follow closely behind cherries and blackcurrants, ripe and full-bodied, surpassing my expectations for the 2023 vintage. The wine's fine tannins are a highlight, with a creamy texture that is exceptionally smooth, making each sip feel like an immersion in a world filled with warmth.

Presse Millésime 2023

尽管2023年 Médoc 北部的葡萄园面临了较为严峻的霜霉病挑战，Clos Manou 却依旧展现了其独有的香气线条和丰富的层次感，这就是高级酒农的过人之处。精致的烤面包香气紧跟在车厘子和黑加仑的身后，醇熟而又丰满，完全超越了我对2023年份的认知。其细腻的单宁更是这款酒的一大亮点，奶油般的质地无比柔滑，每一口都仿佛让人浸润在充满温情的世界之中。

**bettane +
desseauve**

Hélène Durand	Coup de ❤️ - Super Bordeaux	Primeur 91 - 92 / 100
----------------------	------------------------------------	------------------------------

Axé sur le fruit, intense et précis, texture dense avec des tannins ronds et de la fraîcheur en finale.
Style chaleureux et charmeur, bien fait.

*Focused on fruit, intense and precise, dense texture with round tannins and freshness on the finish.
Warm and charming style, well done.*

JEB DUNNUCK

Jeb Dunnuck	Primeur 89 - 91 / 100
--------------------	------------------------------

Beaucoup de prunes rouges, de tabac, de bois de cèdre et de notes épicées émergent du Clos Manou 2023, un Médoc moyennement corsé, rond, joliment texturé et élégant. J'adore son équilibre général et c'est un effort charmant avec beaucoup à aimer.

Lots of red plums, tobacco, cedarwood, and spicy notes emerge from the 2023 Clos Manou, a medium-bodied, round, nicely textured, elegant Médoc. I love its overall balance, and it's a charming effort with plenty to love.

THE WINE CELLAR INSIDER

Jeff Leve	Primeur 90 - 92 / 100
------------------	------------------------------