

# Presse Millésime 2024

## CLOS MANOU

JANE ANSON  
INSIDE BORDEAUX

Jane Anson

Primeur 92 / 100

Les régions septentrionales de l'appellation Médoc ont été un terrain difficile en 2024, avec des acidités élevées et un risque de dilution. Si quelqu'un peut y faire face, c'est bien Stéphane Dief, et c'est sans aucun doute l'un des points forts de l'appellation. Mais même ici, on trouve un vin qui s'étend sur une longueur en bouche, des fruits bleu vif et maigres, une salinité sèveuse, des muscles finement affûtés... vous voyez le tableau. Extrêmement bien fait, il offre beaucoup de plaisir, mais ne vous attendez pas à de l'exubérance. 5 % de vin de presse, vendanges du 25 septembre au 9 octobre, 55 % de fûts neufs pour l'élevage, 3,47 ph, 72 IPT. 18 ha de vignes à Saint-Christoly de Médoc et Couquèques.

*The northern stretches of the Médoc appellation were a challenging place to be in 2024, with high acidities and a risk of dilution. If anyone can cope with it, it's Stephane Dief and this is definitely one of the brighter spots in the appellation, but even here you find a wine that goes long on lean, vivid blue fruits, sappy salinity, finely tuned muscles... you get the picture. Supremely well made, a lot to enjoy, but don't expect exuberance. 5% press wine, September 25 to October 9 for harvest, 55% new oak for ageing, 3.47ph, 72IPT. 18ha of vines in Saint-Christoly de Médoc and Couquèques.*

*Yves Beck*

Yves Beck

Primeur 94 – 95 / 100

Frais, fruité et profond, le bouquet de Clos Manou annonce un vin précis et complexe, comme à l'accoutumée en fait ! Nuances de réglisse et d'épices complétées par des parfums de cerises et de baies noires. Clos Manou affiche de la densité en bouche et dispose de tannins porteurs, parfaitement en phase avec la tension et le côté énergétique de l'acidité. Un vin serein, digeste et profond !

*Fresh, fruity and deep, the bouquet of Clos Manou announces a precise and complex wine, as usual in fact! Nuances of licorice and spices complemented by aromas of cherries and black berries. Clos Manou displays density on the palate and has supporting tannins, perfectly in phase with the tension and the energetic side of the acidity. A serene, digestible and profound wine!*

# Presse Millésime 2024

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

**Jean-Marc Quarin**

**Primeur 16.25 / 20 – 91 / 100**

Couleur sombre, intense et pourpre. Nez moyennement intense, au fruité pur et mûr. Subtil. Evolution vanillée et suave dans le verre. Minutieux en entrée de bouche, avec un joli toucher, un corps fondant, le vin caresse le palais. Il avance doucement, bien enveloppé vers une jolie finale aromatique. Découvert il y a 20 ans maintenant, le cru n'a jamais faibli !

*Dark, intense, and purple color. Medium-intensity nose, with pure and ripe fruit. Subtle. Vanilla and smooth evolution in the glass. Meticulous on entry, with a lovely touch and a melting body, the wine caresses the palate. It advances slowly, well-rounded, towards a lovely aromatic finish. Discovered 20 years ago now, this vintage has never faltered!*



**Olivier Poels**

**Primeur 91 - 92 / 100**

Ce cru du nord du Médoc s'appuie sur de jolis merlots et livre un vin dans l'air du temps, avec un côté friand et onctueux. Il est posé, les tanins sont présents mais souples. Une belle cuvée à déguster autour de ses cinq ans.

*This northern Médoc vintage is based on fine Merlot grapes and delivers a contemporary wine with a smooth and creamy character. It is poised, with noticeable yet supple tannins. A fine vintage to enjoy at around five years of age.*

WEINWISSER

**Thomas Boxberger**

**Primeur 90 - 92 / 100**

vinOUS

**Neal Martin**

**Primeur 91 – 93 / 100**

# Presse Millésime 2024

THE WINE CELLAR INSIDER

Jeff Leve

Primeur 89 – 91 / 100

Terre de Vins

Terre de Vins

Primeur 91 - 93 / 100



Alexandre Ma

Primeur 92 -93 / 100

Malgré les nombreux défis du millésime 2024, Clos Manou a une fois de plus trouvé le chemin du succès. Dans une année marquée par des profils généralement plus légers, Stéphane a intelligemment optimisé la concentration grâce à une saignée de 30 %. En bouche, le fruit juteux et la texture souple et polie se complètent harmonieusement, préservant la fraîcheur propre à 2024 tout en atteignant une richesse rare. Les arômes de violette, de cerise et de myrtille sont amples et mûrs, sans aucune trace de fraîcheur. C'est le fruit d'un raffinement constant et d'innombrables jours et nuits de travail acharné à la vigne.

*Despite the many challenges of the 2024 vintage, Clos Manou once again found its precise path to success. In a year marked by generally lighter profiles, Stéphane cleverly enhanced concentration through a 30% saignée. Juicy fruit and a supple, polished texture pull against each other on the palate, preserving the freshness unique to 2024 while achieving an uncommon richness. Aromas of violet, cherry, and blueberry are full and ripe, with no trace of a cool-year impression, this is the result of relentless refinement and countless days and nights of dedicated work in the vineyard.*

虽然 2024 年份困难重重，但 Clos Manou 总能精准找到通往成功的路径。在这个普遍口感偏淡的年份，Stéphane 通过 30% 的放血操作巧妙提升了葡萄酒的集中度。多汁的果感与细腻的圆润质地，在舌尖相互牵引，既保留了 2024 年特有的清新感，又呈现出难得的醇厚度。紫罗兰、樱桃和蓝莓果粒的香气完整而成熟，完全不见凉年份的影子，这是酒农精益求精与无数个日日夜夜辛勤劳作的凝结成果。