

CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOS

Millésime 2018, notes et commentaires de dégustation

Julia Harding (Jancis Robinson), 17,5

Deep cherry red. Totally inviting stony/dusty refined black fruit with pencil shavings. Purissimo. Dark, elegant, in a pin-striped suit, long and slim and so fresh and with great finesse and suppleness in the tannins that are so fine you barely feel them, though you know there are plenty of them. Approachable now but likely to relax and open. Best Quinault L'Enclos I have tasted.

Jane Anson (Decanter), 94

The shape of this wine is really beginning to come into focus. It has great balance with precision and elegance. Pristine blue fruits and floral touches linger through the palate. There's a higher Cabernet content than usual here, as the replantings have come on line. Picking began on 10 September, making it among the earliest estates in St-Emilion. This early-ripening terroir also helped to avoid too many issues with mildew, because flowering was complete before it arrived. Consequently, the estate enjoyed a 40hl/ha yield. One to watch. 50% new oak.

James Suckling, 93-94

This is the best Quinault ever for me with beautiful density and depth of fruit. Full body, velvety tannins and a long and intense finish. Lots of fruit, but the tannins hold it together.

Yohan Castaing (Anthocyanes), 93-95

Nez subtil, frais, très cabernet. Légèrement fumé. Netteté et précision dans le toucher de bouche, fraîcheur et digestibilité pour un vin aux tanins délicats et à la structure aérienne. On pense à un toucher de bouche calcaire alors qu'il n'y en a pas dans le terroir. Fraîcheur émotionnelle finale. Une très belle réussite. Les équipes de Cheval Blanc touchent du doigt la force de ce terroir.

Jean-Marc Quarin, 16,75

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur à égalité avec le 2015.

Couleur noire, intense, pourpre. Nez intense, fruité, mûr, frais et fin. Ça y est, le vin a attrapé le moelleux, le fondant et la douceur que cette équipe aime. C'est long et très bon.

Michel Bettane (Bettane+Desseauve), 93

Le premier vrai millésime des nouvelles installations techniques permet de mieux gérer le parcellaire, ce qui donne un vin d'une suavité renversante, au tannin frais et longiligne, avec un zeste de jutosité finale bienvenue.