

Notes de dégustation & Articles

# CLAVIS OREA SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2015

Amphora Wine Management

Mail : [contact@clavis-orea.com](mailto:contact@clavis-orea.com)

Site internet : <https://clavis-orea.com>

# Forbes

CLAVIS OREA SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2015

Tom Mullen - 06.11.2017

<https://www.forbes.com> ← Full article



*"I write about lifestyle, food and wine from a base in France - The Dream Of This Team Is to Produce Affordable Grand Cru Wine"*

"Although their venture is young, it is deeply rooted within traditional market and craft practices of the region. Clavis Orea is a happy marriage between price and prestige. It is also a revelation: even within the limited vineyards of Saint-Émilion there exists scope for fresh ventures, new marketing angles and the creation of increasingly affordable wine."



92/100

# Yves Beck

CLAVIS OREA SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2015

Yves Beck - 06.12.2017

<https://www.yvesbeck.wine>

75% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

« Rouge grenat soutenu, reflets pourpres. Bouquet floral marqué par des notes de violettes ainsi qu'une touche minérale crayeuse. Attaque fruitée où je relève la minéralité également. En bouche le vin a de la tension, du jus et des tannins parfaitement intégrés. Ils sont en adéquation avec la structure, qui souligne encore une fois la minéralité en fin de bouche. Un vin de terroir par excellence, gourmand et caractériel. Vinifié par Franck Jugelmann, un amoureux et créateur de vins exceptionnels ». 2018-2028



93/100

# Wine Chronicles

CLAVIS OREA SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2015

Izak Litwar – Danemark writer for 30 years

<https://wine-chronicles.com>

“First vintage of Franck Jugelmann (who had worked at Haut Brion in its winemaking team and 10 years at Ch. Fonplegade) and Lahcene Boutouba (had worked for Jean-Luc Thunevin and Michel Rolland).

Medium dark color, typical for the vintage with alcohol stick, but not disturbing at all. This is Merlot in full blossoming with discrete contribution of Cabernets backbone and acidity. Great sweetness and deliciously fragrant nose with cherries and violets.

Smooth and silky on the palate with finely grained tannin, acidity and minerality. Fine balance and long finish. Very stylish and elegant wine. Cool and clever winemaking.”



91/100

# vvWine

## CLAVIS OREA SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2015

Adrian van Velsen – Switzerland largest online writer

<https://vwwine.ch>

“Deep ruby, beautiful shine. Floral, fruity and spicy in the nose with hints of violets, dark chocolate, tobacco, blackberries, Christmas spices and a stony-looking cool, very nice aromas. In the opening immensely fruity, then spreads, shows the structure and character of Merlot is ripe but not overripe, the tannins are finely woven ensnare the delicate fruit, a chalky minerality resonates. In the very long finish with rotfruchtigen flavors and a fine spiciness. A superbly successful, very elegant Saint-Emilion from a peak year. Can be enjoyed today, but may not quite mature for a few years.

Now enjoy until 2028” 2018-2028



# Le Dom du Vin

CLAVIS OREA SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2015

Dominique Noel – Le Dom du Vin Blog

<https://www.ledomduvin.com> ← Full article

“Fresh, perfumed fruity nose right after opening, offering very enticing fruity aromas of dark and dark red berries mingling with floral and slightly spicy, peppery notes with a dash of oak (coffee/mocha/tobacco) and pain d’épices nuances.

[...] The tannins are fairly well integrated already and not aggressive for such a young wine. Yet, they will need a few more years to get more rounded and integrated, as they are still quite present on the tongue and the gum in the finish, bringing a slight touch of bitterness, which should mellow down with more time in the bottle.

Lahcene and Franck, BRAVO! For this very promising wine at a very reasonable price. A beautiful new project to keep an eye on.”



# Gault & Millau

CLAVIS OREA SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2015

Clavis Orea « Coup de cœur » Mai 2017

<http://www.gaultmillau.fr/vin>

« Premier millésime et première réussite. Ce Saint-Emilion grand cru est issu pour un tiers de vins de pied de côte à la structure marquée, et pour les deux tiers restants de vins originaires de terroirs plus sableux qui apportent la note fruitée. Il est élevé pour presque moitié en cuve, l'autre en fût de bois. Le résultat est superbe. Toucher de bouche, précision dans les arômes fruités, finesse des tannins : tout est là. Un vin résolument prêt-à-boire dès maintenant, élégant et fin, à ouvrir sur une belle pièce de viande. Un nouveau vin est né et bien né, félicitation aux deux papas et longue vie à Clavis Orea. »



# Gault & Millau

CLAVIS OREA SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2015

Wine Tour - Paris, Octobre 2017

<http://www.gaultmillau.fr/vin>

Palmarès du **WINE TOUR** Gault Millau | Paris Octobre 2017 - Best New Comers (11 vignobles récompensés)

Les pépites, 11 vignobles, les meilleures cartes des vins des restaurants, des cavistes, des vigneron - Pepites 2017

**Domaine Clavis Oréa – BORDEAUX**





15/20

# bettane+desseauve

CLAVIS OREA SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2015

Bettane & Desseauve – Le guide des vins

<https://www.bettanedesseauve.com>

« Riche, généreux, boisé avec soin, un saint-émilion gourmand et riche, au fruit très mûr. »



# Le Petit Ballon

CLAVIS OREA SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2015

Jean-Michel Deluc (ancien chef sommelier du Ritz)

[Dégustation vidéo](#) ← Regarder la dégustation

« Enfin, le voilà! Ou plutôt, la voilà cette fameuse cuvée que j'ai découverte lors d'un déjeuner à Londres. Elle n'était pas pour nous initialement, mais nous l'avons détournée pour votre plus grand plaisir. Les deux compères, forts de leurs expériences respectives, nous ont concocté une cuvée incroyable, digne des plus grands crus classés. Du velours, du fruit, de l'élégance, de la classe et de la race. Un vin moderne que vous allez pouvoir déguster dans sa jeunesse et que vous pourrez cacher dans votre cave pendant quelques années. »