

JACQUES NOIR

SAINT-ÉMILLON

MILLÉSIME 2018



90 pts Wine Enthusiast, October 2020 issue

« This spicy wine shows plenty of wood-aging flavors alongside the black-currant fruits. That means that needs time to integrate and bring out both the fruit and the fine tannic structure. Drink this wine from 2022. » Roger Voss



90 pts - tasting by James Suckling

« Dark and red fruit with herbal notes on the nose. It is full-bodied with round tannins. Fresh and refined. Try after 2023. »



89 pts Vertdevin 2020 Winter issue

« The nose is fruity and offers a very fine concentration as well as a very fine tense side. It reveals notes of crunchy/juicy cassis, fresh blackberry, small notes of fleshy strawberry associated with touches of small acidulous red berries, violet, strawberry flowers as well as a subtle hint of liquorice and very discreet hints of mocha. The palate is fruity, well balanced and offers an acidulous frame, minerality and a small bitterness of the guideline. On the palate this wine expresses notes of juicy/crunchy wild cassis, wild blackberry, small notes of violet associated with touches of tonka bean and a very discreet hint of grilled. A hint of cocoa in the finish/persistence. Good length. »



88 pts – tasting by Yves Beck

« Le bouquet de Jacques Noir révèle des nuances de vanille ainsi que des notes de baies noires. Tannins serrés et caractère juteux en bouche. Ce St-Emilion est friand, équilibré et a du pep, grâce à la race de l'acidité qui est en phase avec les tannins. Finale fruitée et persistante. 2022-2033. »



Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2020

Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2020

« Belle robe rubis soutenu. Nez qui semble concentré entre fruits rouges et notes boisées. En bouche une attaque dense, puissante avec des tanins mûrs. Le fruit parvient à s'exprimer dans un registre également mûr et épicé. »



Médaille d'Argent au Concours de Lyon 2021

Gold Medal Concours Lyon 2021













Silver Medal Concours Mondial de Bruxelles 2019

Médaille d'Or au Concours de Lyon 2019

Gold Medal Concours Lyon 2019

88 pts Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2018

Bronze Medal Decanter World Wine Awards 2018

« Savoury spice aromatics. Bright cherry flavours and good palate concentration. Refreshing finish with quality tannins. »

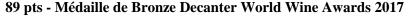
88 pts Vertdevin 2018 / 2019 Winter issue

« The nose offers notes of blackberry, Sichuan pepper and small notes of fresh berries, raspberry associated with small / discreet toasted touches / spices as well as an imperceptible hint of mocha. The palate is fruity, well-balanced and offers juiciness, freshness, a good definition, a small acidulous frame as well as minerality. On the palate this wine expresses notes of crunchy cassis, fleshy / juicy blackberry and small notes of raspberry associated with small hints of flowers, cassis bud as well as discreet hints of spices. Tannins are well-built. There are discreet hints of cocoa on the persistence. »

MILLÉSIME 2015

89 pts - Wine Enthusiast, April 2018

« From one of the properties owned by the Ducourt family, this wine is structured and firm. It also has juicy fruit, rich tannins and plenty of crisp acidity, with a touch of spice from wood aging. With its firm tannins, it needs to age, so drink from 2021. »



Bronze Medal Decanter World Wine Awards 2017

« Dense fruit nose, lashings of blackberry. Cassis and berry compote flavours, sweet fruits, chewy tannins, long finish. »

Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2018

Gold Medal Concours Mondial de Bruxelles 2018

1 étoile au Guide Hachette des Vins 2019

« Dans le verre, de la personnalité et de la typicité pour ce pur merlot aux arômes de fruits confits, de cuir et de vanille. On apprécie aussi sa bouche harmonieuse, charnue, de beau volume, aux tanins veloutés. »









MILLÉSIME 2014

















91 pts - Médaille d'Argent au Decanter World Wine Awards 2016

Silver Medal Decanter World Wine Awards 2016

« Lovely nose of strawberries, dark cherries violets and plums, clear sexiness from the merlot, toasty oak deliciously concentrated red plum and blackcurrant fruit seriously dense with melting tannins. Great wine. »

14,5 Le Point, Bordeaux Primeurs, Mai 2014

« Fruits rouges au sucre, prune, bouche ronde, moelleuse, fruitée, assez savoureuse. »

MILLÉSIME 2013

Sélection Guide Hubert 2016

« Nez expressif, fruits noirs, eucalyptus et pierre à fusil, notes florales et minérales, bouche dense et ample, avec une belle charpente tanique, des arômes persistants et beaucoup de vigueur. De style sévère mais le potentiel est présent. »

MILLÉSIME 2012

Sélection Guide Hachette des Vins 2016

« Un domaine acquis par la famille Ducourt en 2001 : l'ancien repaire, selon la légende, d'un hobereau à l'armure noire, vigneron le jour et brigand la nuit... Dans le verre un vin épicé et fruité au nez, suave, souple et fondu en bouche.»

16.3/20 Coupe des Crus Saint-Emilion 2015, Terre de Vins, Septembre 2015 Millésimes 2012 – 2011 - 2010

« Voilà notre meilleure note! En habit de gala d'un rouge cardinal à nuances violines, le bouquet embaume cannelle, œillet et senteurs fins de torréfaction. La bouche juteuse parle terroir, avec des saveurs de havane et de cacao. La texture est soyeuse, les tanins serrés d'une tenue parfaite, c'est une cuvée harmonieuse, une personnalité. »

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2015

Silver Medal Concours Mondial de Bruxelles 2015

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2015

Bronze Medal Decanter World Wine Awards 2015

« Enticing aromas of redcurrants and vanilla with a neat mineral note. A cool, refreshing palate with discreet tannins and concentrated flavours. »

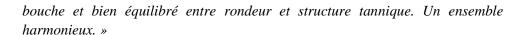
MILLÉSIME 2011

1 étoile au Guide Hachette des Vins 2015

« C'est dans une tenue rubis brillant que se présente ce pur merlot, offrant un bon mariage entre le boisé, vanillé et réglissé, et le fruit. Un vin persistant en







Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2014

Gold Medal Concours Mondial de Bruxelles 2014

Commended au Decanter World Wine Awards 2014

Commended Decanter World Wine Awards 2014

« Very fruity and attractive. Sweet and rounded, with notes of toasty oak and black cherry. »

87 pts - Wine Enthusiast, December 2014

MILLÉSIME 2010

91 pts : Sélection 2017 - 100 Bordeaux à découvrir - Falstaff Magazine

« Beginnende Komplexität: dunkelbeerige und betint kräuterwürzige Noten, nachgerade Menthol, weicher Ansatz, dann baut ein mürbes Tannin langsam Druck auf, die Säure ist gut integriert, Cremigkeit und Stoff sind eng ineinander gewoben, der kräftige Alkohol wirkt gut von Extrakt abgedeckt, der Wein hat Gehalt und ist erst am Beginn seines Lebenswegs. »

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2012

Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2012

Direct Matin, Septembre 2014

« Son nez très délicat, presque caressant, associe des arômes de griotte à des notes toastées. La bouche soutenue par des tanins fondus est à la fois ronde et soyeuse. Des notes de fraise des bois, de mûres et une touche épicée apportent fraîcheur et élégance à la finale. »

Le Guide des bonnes affaires 2015, La Revue des Vins de France

« Le 2010 [...] a aussi une belle expression avec une maturité parfaite. »

MILLÉSIME 2009

Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2013

Gold Medal Concours Mondial de Bruxelles 2013

Commended au Decanter World Wine Awards 2012

Commended Decanter World Wine Awards 2012















MILLÉSIME 2008











Sélection Guide Hachette des Vins 2012

« Le merlot, seul en scène, offre une bouche à la fois ronde et concentrée, aux tanins présents mais sans agressivité... »

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2012

Silver Medal Concours Mondial de Bruxelles 2012

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2011

Bronze Medal Decanter World Wine Awards 2011

« Liquorice, spice, menthol and red fruit with elegance and finesse. Should age well. »

Médaille de Bronze à l'International Wine Challenge 2011

Bronze Medal International Wine Challenge 2011

MILLÉSIME 2007

Le Guide des bonnes affaires 2015, La Revue des Vins de France

« Fine évolution tout en gardant de la densité en bouche et de la longueur en finale. Ouvert, ce vin ira très bien à table. »