

**JANEANSON.COM** - Jane ANSON - mai 2024 - Primeurs

**92 / 100**

This has clear St Emilion signature with tannic grip, ambitious and sappy, a great En Primeur sample with density, everything is in place, grilled oak on the finish

➤ <https://janeanson.com/report/en-primeur-2023-right-bank>

**JAMESSUCKLING.COM** - James SUCKLING - avril 2024 - Primeurs

**91-92 / 100**

Medium-bodied, juicy and fresh with polished tannins and a lively core of red and dark fruit. Velvety finish..

➤ <https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/256943/chateau-roc-de-candale-st-emilion-2023/>

**VERT DE VIN** - Jonathan CHOUKROUN CHICHEPORTICHE - mai 2024 - Primeurs

**91-92 / 100**

Le nez est parfumé, fruité et gourmand, voire enveloppant. Il exprime les notes de prune noire, de griotte, de cassis mûre (voire de crème de cassis), de fraise de bois et de cerise rouge rôtie, associées à un côté épicé et boisé perceptible, mais intégré (régλισse, muscade, cardamome, bois chauffé, noisette toasté), à une touche de menthe poivrée et d'aiguilles de pin fraîches, de pivoine et de violette. La bouche est fruitée, expressive, gourmande, avec un beau volume et expression fruitée, plus charnue, qu'au nez. Elle exprime les notes de griotte, de prune noire, de fraise de bois écrasée, de coulis de framboise, de confiture de prune rouge, associées à des notes de cerise rouge rôtie, de chocolat noir, de menthe poivrée séchée, à un côté épicé (régλισse, poivre blanc, cardamome) de bois chauffé, de noisette toasté, ainsi qu'à une touche florale (rose séchée, violette). Les tannins ont un grain fin et une structure ferme. La finale est sapide, chocolatée, sèche due à la puissance tannique, mais équilibrée par une acidité rafraîchissante et salivante. Un vin concentré, ferme, dense et dynamique

➤ <https://vertdevin.com/>

**JANCISROBINSON.COM** - Tamlyn CURRIN - mai 2024 - Primeurs

**16 / 20**

Plummy, darkly gleaming fruit. Long, cool, tight tannins in a sibilant sheath of graphite. Dignified couture.

➤ <https://www.jancisrobinson.com/tastings?>

[Region=%5B%22Bordeaux%22%5D&check\\_logged\\_in=1](https://www.jancisrobinson.com/tastings?Region=%5B%22Bordeaux%22%5D&check_logged_in=1)



**LE FIGARO VIN** - Béatrice DELAMOTTE - mai 2024 - Primeurs

**90 / 100**

Encore sur la retenue, le nez est très floral tout en gardant un fruit brillant. La bouche est bien équilibrée entre fruit, texture veloutée et jolis grain tannique.

➤ <https://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/bordeaux/rive-droite/saint-emilion/d201059-chateau-roc-de-candale/v201060-chateau-roc-de-candale-grand-cru-classe-de-saint-emilion/vin-rouge>

**GREAT BORDEAUX WINES** - Izak LITWAR - mai 2024 - Primeurs

**90 / 100**

It is aging in concrete vats and has no oak. It has fragrant cherries, violets, roses, gentle, tasty fruit, and a silky texture. Nice acidity and balance. Very seductive. It's a great value for the money..

➤ <https://greatbordeauxwines.com/vintages/2023-bordeaux-from-barrel?highlight=WyJjYW5kYWxlIIO=>

**VINOUS** - Antonio GALLONI - avril 2024 - Primeurs

**89-91 / 100**

The 2023 Roc de Candale is a juicy, lush second wine. Succulent dark cherry, plum, licorice, blood orange and spice race across the palate. Soft, supple contours wrap it all together. The 2023 is absolutely delicious..

➤ <https://v1.vinous.com/wines/de-candale-2023-roc-de-candale>

**THE DRINKS BUSINESS** - Colin HAY - mai 2024 - Primeurs

**89-91 / 100**

Baked clay path, wild herbs, dark plum and berry fruits. The attack shows the elevated acidity, and starts with the crushed berry notes, but we get a pleasing, and slightly sweeter secondary arrival of cherries (red more than black), lifting this. I like, too, the juicy character of the mid-palate. More vivid and dynamic in the mouth than aromatically at this stage, but certainly promising.

➤ <https://www.thedrinksbusiness.com/2024/05/saint-emilion-2023-tasting-notes/>

**VINUM** - Adrian VAN VELSEN - mai 2024 - Primeurs

**89 / 100**

Offene Nase, Sauerkirsche, Himbeere, würzige Noten vom Holz; am Gaumen schlank, lebendig, bereits gut zugänglich, mit moderaten Tanninen, einer guten Säure und delikatem Fruchtfinale. Verführerisch!.

➤ <https://www.vinum.eu/fr/vin/recherche-de-vins/degustationsnotizen/dn/show/10170823/>



**XL-VINS.FR** - Xavier LACOMBE - mai 2024 - Primeurs

**89-90 / 100**

Nez exprimant une appréciable et profonde note de menthe. L'aération libère quelques prunes rouges qui vont ajouter de la vigueur à l'ensemble. Bouche fraîche et fruitée, reprenant ces prunes rouges, tout en y ajoutant framboises et fraises des bois. Les tannins se révèlent rapidement, dès le milieu de bouche, et vont s'intensifier dans la finale. Il est à noter que la fraîcheur naturelle du vin permet de tempérer leur fougue crayeuse. A suivre dans son évolution, qui pourrait nous emmener sur un bel équilibre des forces..

➤ <https://www.xl-vins.fr/saint-emilion-notes/>

**BECKUSTATOR** - Yves BECK - avril 2024 - Primeurs

**88-90 / 100**

Roc de Candale se révèle progressivement, subtilement avec des nuances de cassis, une touche de noisettes et un côté crayeux. Le caractère gourmand de l'attaque ouvre la voie à un vin invitant, harmonieux, soutenu par des tannins ronds et une structure rafraîchissante. Un vin friand et désaltérant. 2026-2031.

➤ <https://www.yvesbeck.wine/fr/wein/de-39936-chateau-roc-de-candale-2023/>

**VVWINE.CH** - Adrian VAN VELSEN - mai 2024 - Primeurs

**88-90 / 100**

Offene Nase, Sauerkirsche, Himbeere, würzige Noten vom Holz; am Gaumen schlank, lebendig, bereits gut zugänglich, mit moderaten Tanninen, einer guten Säure und delikatem Fruchtfinale. Verführerisch!

➤ <https://vwwine.ch>

**TERRE DE VINS** - Mathieu DOUMENGE - mai 2024 - Primeurs

**88-89 / 100**

La fraise des bois écrasée, une touche de baie sauvage s'annoncent au premier nez. La bouche se profile sur un registre de fruit noir, liqueur de café, note chocolatée, campée sur des tanins fermes, à ce stade encore marqués par l'empreinte de l'élevage. On retrouve le moka en finale.

➤ <https://www.terredevins.com>

