

Saint-Émilion



Magali Thibaut  
DECOSTER

# Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION  
TASTING NOTES  
PRIMEURS 2025

**JAMESSUCKLING.COM** - Jacobo GARCÍA ANDRADE - avril 2026

94 - 95 / 100

Medium- to full-bodied and elegant, with delineated fruit, subtle salt and precise tannins. Refined and tactful.

**DECANTER** - Georgina HINDLE - avril 2026

95 / 100

Bright and expressive nose, full of perfumed roses, smells gorgeous. Round and filling, chewy tannins give a really lively and massy expression but with cool liquorice, wet stone and slate aspects around the side. It's calm, certainly not as acidic and lively as some, but I love the confidence and completeness of this wine. Yummy and just really moreish. Excellent structure and extraction without being too much.

**VERT DE VIN** - Jonathan CHOUKROUN CHICHEPORTICHE - avril 2026

95 / 100

Le nez est fruité et précis, avec une bonne définition, une certaine concentration, une certaine intensité et de la justesse. Il offre des notes de cerise sauvage, de poivre noir et plus légèrement de petites baies sauvages, associées à des touches de framboise éclatante, de baies de genévrier ainsi qu'à de fines pointes d'infusion, de badiane, de cola et de réglisse. Jolie profondeur et complexité, tout en justesse et finesse. Noirceur en finesse. La bouche est joliment menée, fruitée, précise, souple, élégante et profonde, avec une jolie noirceur en pulpeux et juteux. Elle offre de la gourmandise, de la sincérité, de la générosité, de la finesse et une fine tension. En bouche, le vin exprime des notes de cassis brillant, de cerise rouge et plus légèrement de baies de genévrier, associées à des touches de graphite, de chocolat/chocolat noir, de zan, de petits fruits charnus/juteux ainsi qu'à des pointes de vanille Bourbon et d'amande toastée. Gourmandise et pulpeux. Une fine sapidité apparaît en fond, avec une noirceur tout en élégance et finesse ainsi qu'une subtile pointe de belle amertume.

**XL-VINS.FR** - Xavier LACOMBE - avril 2026

95 - 96 / 100

Nez intense et gourmand, très charmeur par son caractère de cassis et de cerises noires bien charnues. Une fine note réglissée, très subtile, apporte du relief et de la fraîcheur, avec un soupçon de violettes. La bouche est dense et fraîche, reprenant ce fruité charnu, soutenu par une excellente fraîcheur. Le caractère tannique affiche son éclat en fin de bouche avant de devenir plus tendre et frais, offrant au déroulé global une très belle cohérence, tout en allongeant la finale.



BP 67 - 33 330 SAINT-ÉMILION - FRANCE - 05 57 51 19 91

contact@mtdecoaster.com

www.mtdecoaster.com

Saint-Émilion



Magali Thibaut  
DECOSTER

# Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION  
TASTING NOTES  
PRIMEURS 2025

**BECKUSTATOR** - Yves BECK - avril 2026

**94 - 96 / 100**

Les nuances de violettes, de baies noires et de menthe créent une pluralité invitante ! Dense en attaque, le vin se révèle d'un trait et sans accroc. Mené par des tannins compacts et aux grains fins, il s'illustre par la subtilité de sa puissance et de sa fraîcheur. Un vin sapide et structuré que l'on pourra apprécier dans sa jeunesse, mais qui dispose d'un respectable potentiel de garde. 2029-2050

**THE WINE DOCTOR** - Chris KISSACK - avril 2026

**93 - 95 / 100**

The 2025 Clos des Jacobins from Magali and Thibaut Decoster presents an elegant and perfumed nose, with red rose petals, wild red plums and a little incense. The palate wraps this up with a ribbon if nicely integrating, smouldering oak, set within a medium-bodied and silky texture very much in the style of the vintage, with a dense core of tightly knit and ripe tannins. The finish is savoury, long and filled with beautiful dark chocolate notes and some wonderfully talc-like tannins. A top result for Clos des Jacobins.

**VINOUS** - Antonio GALLONI - avril 2026

**92 - 95 / 100**

Rich and exuberant, with striking aromatic presence, the 2025 Clos des Jacobins is superb. I can't wait to see how it ages, it is so compelling today. Bright red-toned fruit, spice, cedar, tobacco, mint and a kick of pomegranate liven up the close. This is impeccably done.

**FALSTAFF** - Peter MOSER - avril 2026

**94 / 100**

Deep dark ruby garnet, opaque core, violet reflections, subtle edge brightening. Delicate touch of precious wood, ripe blackberries, black cherries, fine herbal spice, inviting bouquet. Complex, juicy and extract-sweet, ripe tannins, fine nougat, elegant and persistent, sure maturity potential.

**JOURNAL D'UN PASSIONNÉ DE LA RIVE DROITE** - Daniel SERIOT - avril 2026

**94 - 96 / 100**

L'olfaction est bien ouverte et avenante avec des arômes de cerises, de cassis, de fines épices avec des notes de fleurs mauves. La bouche est pleine, dense, avec des tannins enrobés d'une chair veloutée, et fruitée. La finale est longue, conservant une texture veloutée, fraîche et expressive.



Saint-Émilion



Magali Thibaut  
DECOSTER

# Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION  
TASTING NOTES  
PRIMEURS 2025

**TASTINGBOOK.COM** - Markus DEL MONEGO - avril 2026

**94 / 100**

Dark purple colour with violet hue and black core. Elegant nose with aroma reminiscent of ripe blackcurrants and mulberries, discreet toasting and subtle oak. On the palate well structured with ripe tannins, fine acidity, balanced character with convincing length.

**THE WINE INDEPENDENT** - Lisa PERROTTI BROWN - mai 2026

**92 - 95 / 100**

Elegant and velvety, very fine with a precise, savoury and elegant fruity structure and a smooth and velvety, silky taste. This is very well made, very fine, precise and vibrant. It would need a few years of bottle age.

**EN MAGNUM** - Louis-Victor CHARVET- mai 2026

**93 - 94 / 100**

Le toucher de tannin velouté porte des rondeurs élégantes et juteuses. Profond, déjà superbe, ce vin évoluera avec beaucoup d'harmonie.

**BERNARDBURTSCHY.COM** - Bernard BURTSCHY- mai 2026

**93 - 94 / 100**

Un vin de forte couleur, extrait avec une belle matière, de la fraîcheur aussi. Il doit encore s'harmoniser

**THE WINE CELLAR INSIDER** - Jeff LEVE - mai 2026

**92 - 94 / 100**

While the bouquet of flowers is what you initially notice in the perfume, you also find, cocoa, black cherries, licorice, and plums. Medium-bodied, elegant, fresh, sweet, and fruity, the finish continues along the same vein with is plummy, chocolate oriented finish. Drink from 2029-2050.

**QUARIN.COM** - Jean-Marc QUARIN - avril 2026

**16,75 / 20**

Couleur sombre, aux reflets pourpres et noirs. Nez très aromatique, au fruité mûr et épicé. Délicat en entrée de bouche, pulpeux au milieu, avec un beau toucher, le vin glisse en bouche, puis grandit en finale, long, savoureux. Il présente un grain fin et de jolis arômes. Présence boisée moindre que parfois.



Saint-Émilion



Magali Thibaut  
DECOSTER

# Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION  
TASTING NOTES  
PRIMEURS 2025

**THE DRINKS BUSINESS** - Colin HAY - mai 2026

**91 - 93+ / 100**

This is much more ample in frame and more dynamic too in the mouth than its somewhat more austere stablemate, La Commanderie, with greater fruit complexity, a little more graphite and cedar, and a more dynamic unfolding over the palate. It's much longer on the finish too and feels like it has altogether more mid-palate density and sustained impact.

**JEB DUNNUCK** - Jeb DUNNUCK - mai 2026

**91 - 93 / 100**

A ripe, dense, powerful Saint-Émilion, the 2025 Clos Des Jacobins reveals blackberry, darker cherries, graphite, and chocolaty herb notes on the nose. It's medium to full-bodied on the palate, with ripe tannins, ample mid-palate depth, and a great finish.

**ALEXANDREMA.COM** - Alexandre MA - avril 2026

**91 - 93 / 100**

Clos des Jacobins 2025 shows a supple, fluid texture. The aromatics carry a soft, delicate tone, with rose petal and iris gently swaying in the glass, followed by the fresh sweetness of strawberry and newly pressed cherry juice. The overall impression is light and clean. Toward the finish, the tannins show a slightly firmer edge, yet the initial softness and "sweetness" help steady the rhythm, allowing the wine to remain balanced and open.

**JANCISROBINSON.COM** - James LAWTHER - avril 2026

**16+ / 20**

Creamy and modern. Vanilla notes, the oak not fully integrated. Plenty of juicy fruit, though, and ripe tannins. Touch dry and chewy on the finish but should settle.

**VINUM** - Adrian VAN VELSEN - avril 2026

**92 / 100**

Expressiv mit Kirschen, Kräuter, Cassis, Menthol im Duft; gradliniger Gaumen, reife, dabei knackige Frucht, samtene Tannine umhüllen; im Abgang dunkelfruchtig, hinterlässt ein Mundgefühl, das sich wie lecken an einem Salzstein anfühlt. Ein sehr mineralischer Clos des Jacobins.



Saint-Émilion



Magali Thibaut  
DECOSTER

# Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION  
TASTING NOTES  
PRIMEURS 2025

**VINOUS** - Neal MARTIN - mai 2026

**90 - 92 / 100**

The 2025 Clos des Jacobins was picked September 10 to 22 at 40hl/ha, matured in 60% new oak. This is a little tight on the nose and demands more coaxing than its peers. Eventually, black cherry mixed with kirsch appears, potpourri and light vanillary scents. The palate is medium-bodied with slightly grainy tannins, fine grip, nicely focused, with hints of dark chocolate and mocha towards the finish. I might have just used say 10% less new oak here, but it should cohere once it is in bottle. Drink over 10 to 12 years possibly longer.

**JANEANSON.COM** - Jane ANSON - avril 2026

**90 / 100**

Inky colour, incense, graphite and tar, this does have deeply brambled fruits, autumnal hedgerow character, but struggles right now to break free of the oak. One to retaste in bottle.

**VWINE.CH** - Adrian VAN VELSEN - avril 2026

**91 - 93 / 100**

Expressiv mit Kirschen, Kräuter, Cassis, Menthol im Duft; gradliniger Gaumen, reife, dabei knackige Frucht, samtene Tannine umhüllen; im Abgang dunkelfruchtig, hinterlässt ein Mundgefühl, das sich wie lecken an einem Salzstein anfühlt. Ein sehr mineralischer Clos des Jacobins. (Trinken von 2030 bis 2055)

**TIMATKIN.COM** - Rod SMITH - avril 2026

**91 / 100**

Lots of sweet tobacco and cocoa oak aromas with a wealth of black fruit underneath.

Juicy acidity with a sour cherry edge and a hint of leafy freshness. There is a powerful tannic structure which will hold this together nicely for mid-term ageing.

