

Château
La Commanderie
Grand Cru Classé

Saint-Émilion



Magali Thibaut
DECOSTER

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
TASTING NOTES
PRIMEURS 2025

XL-VINS.COM - Xavier LACOMBE - avril 2026

94 - 95 / 100

Nez intense, reprenant des notes de mûres avec une pointe de réglisse bien fraîche. La bouche est large, offrant un cassis concentré, repris par des notes de prunes plus souples, ce qui crée un milieu de bouche frais et entraînant. La fraîcheur progressive illumine un caractère tannique finement nervuré par un aspect crayeux. On apprécie ce caractère à la fois généreusement tendre et élégamment précis

BECKUSTATOR - Yves BECK - avril 2026

93 - 94 / 100

Le bouquet de La Commanderie se révèle progressivement, subtilement, en crescendo ! Des notes de myrtilles et de mûres précèdent des nuances de cannelle et de menthe. Fin et précis, le vin peut compter sur des tannins veloutés et précis qui assurent une puissance structurée, tandis que la fraîcheur est cautionnée par la structure acide. Un vin fin et puissant qui doit encore gagner en expression gustative, surtout en fin de bouche. 2029-2045

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

93 - 95 / 100

Le nez expressif évoque les baies noires (dont les cerises mûres) avec des notes florales et épicées. La bouche est élégante, pleine, ronde, avec des tannins enrobés et fruitée. La finale d'une bonne allonge est fraîche, même tonique, fruitée et florale.

DECANTER - Panos KAKAVIATOS - avril 2026

93 / 100

Bright, ripe red and black fruit aromas and spice encourage sipping, with the attack light and smooth leading to a rather juicy mid palate, and a medium finish. While this wine lacks the depth of better Grand Cru Classé peers with more prominently deep clay soils, it nonetheless delivers the goods: smooth tannin, balance, brightness and lift on the finish with a judicious choice for 30% new oak foraging thus far easily integrated.

FALSTAFF - Peter MOSER - avril 2026

93 / 100

Deep dark ruby garnet, opaque core, violet reflections, subtle edge brightening. Red heart cherries, cloves, dark wild berry confit, delicate violet notes. Juicy, elegant, red berry confit, present tannins, lingers, spicy finish, will profit from maturity.



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

contact@mtdecoaster.com

www.mtdecoaster.com

Château
La Commanderie
Grand Cru Classé

Saint-Émilion



Magali Thibaut
DECOSTER

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
TASTING NOTES
PRIMEURS 2025

TASTINGBOOK.COM - Markus DEL MONEGO - avril 2026

93 / 100

Dark purple colour with violet hue and black core. Aromatic nose with blackcurrants and blackberries, fine oak influence, discreet toasting, hints of aromatic herbs and a whiff of black cherries in the background. On the palate well structured with elegant character, ripe tannins, mild spices and fine acidity, balanced with very good length.

JANCISROBINSON.COM - James LAWThER - mai 2026

16 / 20

Ripe, modern with red-fruit and vanilla notes. Slightly jagged acidity and a dry, chalky finish. Fresh but a little severe.

WINEDOCTOR - Chris KISSACK - avril 2026

91 - 93 / 100

This Decoster estate gives us a 2025 with scents of wild red plum, wild dog roses, sage and thyme, with a little twist of white pepper. The palate is beautifully fresh and bright, with an upper layer of red fruits, a floral rose petal fragrance and scents of cedar and pencil shavings, all supported by a finely knit core of tannins. It concludes with a slightly sappy flourish of grip. This has nice potential.

BERNARDBURTSCHY.COM - Bernard BURTSCHY - mai 2026

91 - 92 / 100

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est léger et fluide, très jus de fruit.

JEBDUNNUCK.COM - Jeb DUNNUCK - mai 2026

90 - 92 / 100

Succulent and juicy with a combination of dark berry and stone fruits generously enrobed in pepper, a little pinch of sweet spice and graphite. There's a certain density and intensity to the mid-palate but, as with a number of wines in this vintage, there's less viscosity in the mid-palate than one would usually expect to find here. I don't mind that but it does render this a little more austere and that won't be to everyone's taste.



Château
La Commanderie
Grand Cru Classé

Saint-Émilion



Magali Thibaut
DECOSTER

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
TASTING NOTES
PRIMEURS 2025

JANE ANSON INSIDE BORDEAUX - Jane ANSON - avril 2026

91 / 100

High oak grilling on the nose, damson fruits, old school St Emilion in terms of balance and overall architecture, tight on the finish.

QUARIN.COM - Jean-Marc QUARIN - avril 2026

15,75 / 20

Couleur sombre, intense, aux reflets noirs. Nez très aromatique, au fruité mûr. Délicat en entrée de bouche, savoureux au milieu, le vin évolue sur un corps moyen, vers une finale un brin âpre. L'élevage devrait lui faire du bien. Longueur normale.

THE DRINKS BUSINESS - Colin HAY - mai 2026

90 - 92 / 100

Succulent and juicy with a combination of dark berry and stone fruits generously enrobed in pepper, a little pinch of sweet spice and graphite. There's a certain density and intensity to the mid-palate but, as with a number of wines in this vintage, there's less viscosity in the mid-palate than one would usually expect to find here. I don't mind that but it does render this a little more austere and that won't be to everyone's taste.

VINOUS - Antonio GALLONI - avril 2026

90 - 92 / 100

The 2025 La Commanderie is a very pretty, fruity Saint-Émilion to drink over the medium term. Floral top notes, bright red-toned fruit, blood orange, mint and spice are nicely delineated in this classy, mid-weight offering. Silky contours frame the long, polished finish.

VINUM - Adrian VAN VELSEN - avril 2026

90 / 100

Offen im Duft, dabei weniger heissfruchtig, als in früheren Jahren; Pflaumen, Schwarzkirschen, Weihnachtsgewürze; opulent und leicht cremig am Gaumen, viel Gerbstoff, sehr maskulin und von guter Länge. Ein Saint-Emilion mit Kraft.



Château
La Commanderie
Grand Cru Classé

Saint-Émilion



Magali Thibaut
DECOSTER

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
TASTING NOTES
PRIMEURS 2025

TIMATKIN.COM - Rod SMITH - avril 2026

90 / 100

As is usual with Commanderie compared to Clos des Jacobins, its stablemate, this has a more savoury earthiness to the oak and a relative restraint to the fruit. Deep dark raspberry and black cherry scents underneath the thyme and clay. Fresh acidity and mid-weight palate. This should be approachable in relative youth.

VWINE.CH - Adrian VAN VELSEN - avril 2026

89 - 91 / 100

Offen im Duft, dabei weniger heissfruchtig, als in früheren Jahren; Pflaumen, Schwarzkirschen, Weihnachtsgewürze; opulent und leicht cremig am Gaumen, viel Gerbstoff, sehr maskulin und von guter Länge. Ein Saint-Emilion mit Kraft

