

2004



Château le  
CHATELET

La Revue du vin de France

LA REVUE DU  
*vin*  
DE FRANCE

Bordeaux primeurs  
Les plus belles réussites  
Où et quand acheter ?

MILLÉSIME  
SPÉCIAL  
2004

19 500 CUVÉES DÉGUSTÉES  
LES 2 000 MEILLEURS  
VINS DE FRANCE

PALMARÈS, COUPS DE CŒUR, PRIX, ADRESSES  
LE NUMÉRO DE RÉFÉRENCE DES AMATEURS

## SAINT-ÉMILION

Sur plus de 200 échantillons, la qualité est évidemment très hétérogène. Le plus gros défaut est la sur-extraction, alliée au manque de matière ou de maturité. Les vins réussis sont plutôt aromatiques et bien constitués, et ont des finales équilibrées ; il fallait éviter l'écueil de la surextraction ou du "surdosage" en barriques neuves, ce qui a été le cas pour les châteaux qui ont bien travaillé tant à la vigne (sévèrement) qu'au chai (délicatement).

H.D. et P.M.



**Nous avons  
beaucoup aimé**

### CHÂTEAU LE CHATELET

Très belle robe, nez expressif entre fruits noirs et bel élevage. Bouche pleine et savoureuse.

### Les champions de Bordeaux



Cru Monplaisir (Bordeaux)  
Château Fleur-Haut-Gaussens  
(Bordeaux Supérieur)  
Château du Champ des  
Treilles (Sainte-Foy-Bordeaux)  
Château Le Chatelet  
(Saint-Émilion)  
Château Gombaude Guillot  
(Pomerol)  
Château Jean de Gué  
(Lalande-de-Pomerol)  
Château Haut Colombier  
(Premières-Côtes-de-Blaye)  
Château Guerry  
(Côtes-de-Bourg)  
Château La Clare  
(Médoc)  
Primo Palatum  
(Sauternes)

2004



Château le  
CHATELET

HACHETTE  
VINS.com

LE BORDELAIS


Le Libournais

Saint-émilion grand  
cru

## Ch. Le Châtelet

### Réserve du château 2004 ★

La famille Berjal possède cette vigne à Saint-Émilion, sur le plateau argilo-calcaire entre Clos Fourtet et Beauséjour-Bécot. Celle-ci a produit un vin pourpre éclatant au bouquet prometteur, dans lequel on décèle du fruit à noyau (cerise, prune) et un boisé délicatement réglissé. L'entame de bouche est charnue et opulente, la suite charpentée par des tanins encore un peu fermes qui gagneront à s'arrondir deux ou trois ans.

 *Vin rouge tranquille*

 *Élevé en fût*

*Surface*  
**3 ha**

*Production*  
**20 000 bouteilles**

*Prix*  
**23 à 30 €**

*Vin sélectionné  
dans*

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2008

📍 SCEA Berjal, Ch. Le Châtelet, 33330 Saint-Émilion, France, tél. 05 57 74 60 06, fax 05 57 74 58 71,  
email berjaljulien@aol.com

📍 🚶 🍷 t.l.j. 10h-20h; f. déc.-avr.

© Hachette Livre 2008 - Tous droits réservés.