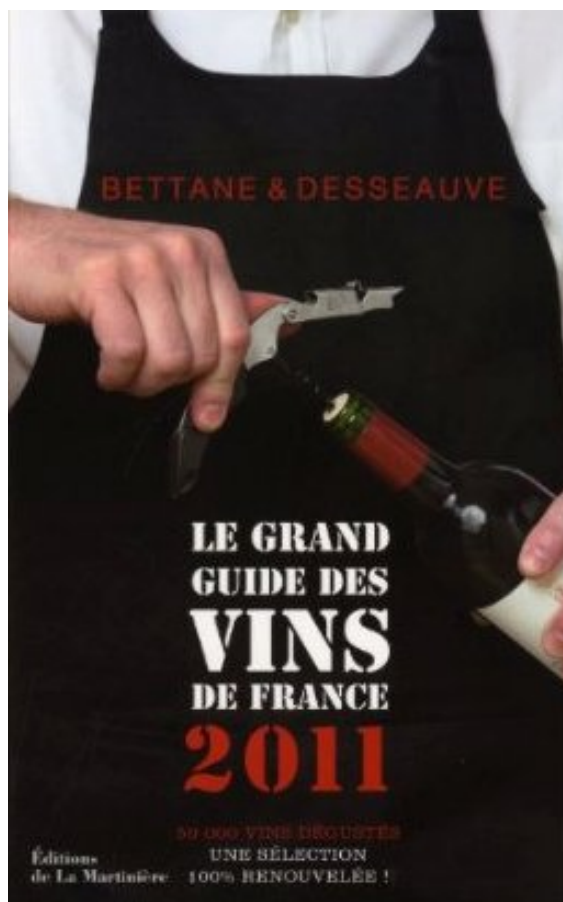


2007



Château le
CHATELET



**Commentaires du "grand guide des vins de France 2011"
par Bettane et Desseauve.**

Chateau Le Chatelet 2007 : 16/20

Cette petite propriété du plateau de Saint Emilion a réalisé un 2007 harmonieux et équilibré : ample volume, ambitieux, bon élevage, un vin construit, structuré, avec du fruit.

Debut/Fin d'apogée: 2010/2017

2007



Commentaires du Guide Hachette sur le millésime 2007

Ce petit vignoble est idéalement situé sur le plateau calcaire, à quelques centaines de mètres à l'ouest de la cité médiévale, au milieu des grands crus classés.

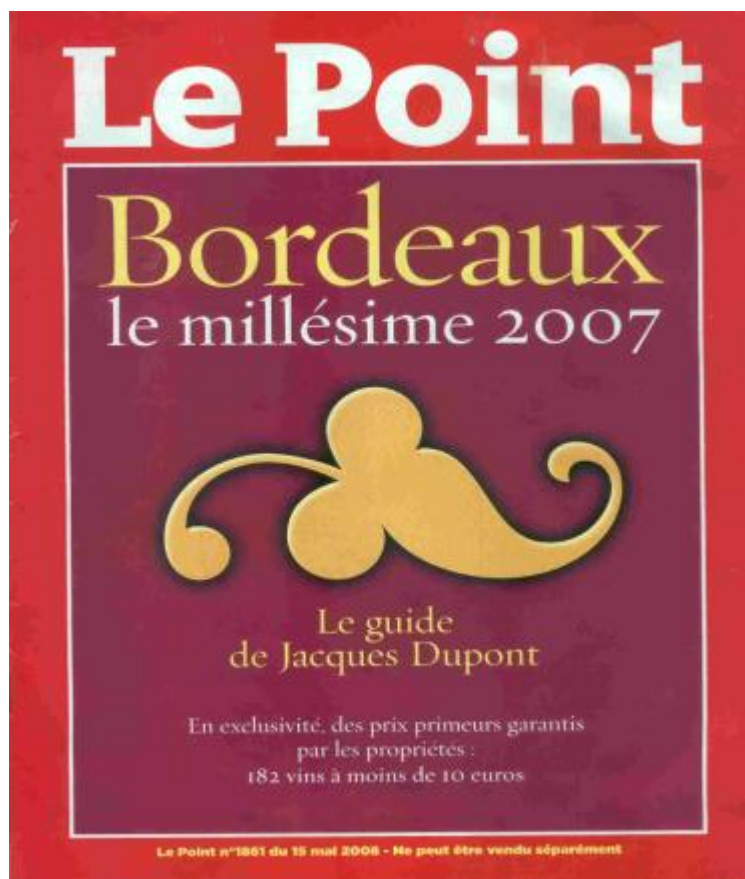
Chateau Le Chatelet 2007 : 1 étoile

Exprime davantage le Merlot. Le rubis de la robe est foncé, les arômes évoquent la rose et le coing dans une ambiance légèrement boisée, très souple en bouche, ce vin pourra se boire plus jeune.

2007



Château le
CHATELET



Le Chatelet → ©

06.72.91.09.29.

17 - Un peu réducteur, bouche souple, bien fondue et fruitée, tendu, fin, vif, vin de calcaire, très élégant et structuré, dentelle solide, très beau fruit. 21 €.

O = 2012 **G** = 10 ans

Meilleure note des Saint Emilion Grands Crus

2007



Chateau le
CHATELET



Julien Berjal, héritier de cet ancien grand cru classé d'avant 1996, qui met toutes ses forces à le remonter au niveau du prochain reclassement, en 2016 (ou avant, suivant les décisions de la justice concernant le classement) : « Depuis 2002, j'ai beaucoup travaillé dans les vignes ! Par exemple on a changé tous les piquets, et donc la taille. Je me tourne vers la culture Bio, je vinifie mes parcelles séparément ; c'est important car j'ai 2 ha entre clos Fourtet et Beau Séjour Bécot, donc en coteaux, et 1 ha sur le plateau plus bas, qui est plus argileux. Les conditions pour la vigne sont très différentes, en 2007 les merlots sur argile par exemple ont bien tenu, alors que les cabernets ont été perdus pour la moitié d'entre eux ».

En vinifiant séparément les cépages et les parcelles, il devient possible de mieux comprendre le vignoble et de mieux réussir les assemblages.

Julien fait des essais de vinification en bois dans des pièces de 400 litres, avec batonnage et malos en barrique. En dégustant les barriques (dont 40 % sont neuves), au chai, on apprécie mieux les différences et les choix qu'elles imposent. Assemblage : 80% merlot et 20 % cabernet franc.

Note de dégustation : Robe rouge grenat, nez de fruits rouges et noirs, étoffé en bouche, avec un boisé discret et des tanins d'une grande finesse. L'ensemble est fin, friand, prometteur, et devrait pouvoir s'apprécier dès 2010, mais aussi bien se bonifier en bonne cave. Une propriété qui dans le verre n'est pas loin de valoir son ancien rang de GCC

Note 16.5

Garde 12 ans

Ouverture 2010