

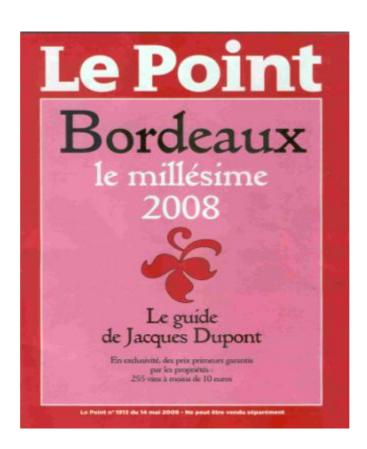
Commentaires du "grand guide des vins de france 2011" par Bettane et Desseauve.

Château Le Chatelet 2008: 15,5/20

Riche et gras, tanins élancés, fraicheur malgré la générosité et le bois. Vin moderne bien construit. Attention au risque d'assèchement tout de même.







Le Chatelet (2) (e) 06.72.91.09.29.

14,5/15 - Fruits noirs, bouche ronde, souple, tendue ensuite, bonne matière serrée en finale marquée par le bois un peu trop présent sur cet échantillon. 21 €.

O = 2015 G = 18 ans







Note	Millesime	Garde	Ouverture	
17.00	2008	12 ans	20012	

Julien Berjal, héritier de cet ancien grand cru classé d'avant 1996, cousin de ses voisins Beauséjour Bécot,

continue d'œuvrer pour le remonter patiemment au niveau nécessaire pour se présenter au prochain

classement, s'il a lieu, en 2016. Et sinon, il restera un des meilleurs rapports prix plaisir pour le bonheur

de ses amateurs ! Assemblage : 80% merlot et 20~% cabernet franc.

Note de dégustation : Robe rouge sombre, nez de salade de fruits rouges et noirs, bouche vive et gourmande, avec un soyeux savoureux, délicat, et des tanins très fins. Le vin est délicat mais charnu, d'un beau fruit qui donne envie, déjà, de le boire.







LE CHÂTELET 2008 **

Ce petit vignoble joue les modestes ; il ne se pare pas du titre de château mais de celui de « châtelet ». Serait-ce en raison de la proximité intimidante des « classés » Beau-Séjour Bécot, Canon et Clos Fourtet? Toujours est-il que, dans le verre, le vin a tout d'un grand. Sa belle robe bordeaux est encore sombre et jeune. Son bouquet, déjà intense, évoque d'abord le merrain toasté et épicé, avant que l'aération ne libère des arômes de baies noires à maturité (mûre, myrtille). Puissant et chaleureux des

l'attaque, le palais offre une saveur riche et élégante, dans le même registre que l'olfaction, sous-tendue par des tanins corsés mais fins. Un vin déjà harmonieux et doté d'un très beau potentiel de garde (cinq à huit ans).

■ Berjal, Ch. le Châtelet, 33330 Saint-Émilion, tél. 06.72.91.09.29, fax 05.57.74.41.48, berjaljulien@aol.com ▼ ★ t.l.j. 11h-19h; f. 15 déc.-1er avr.