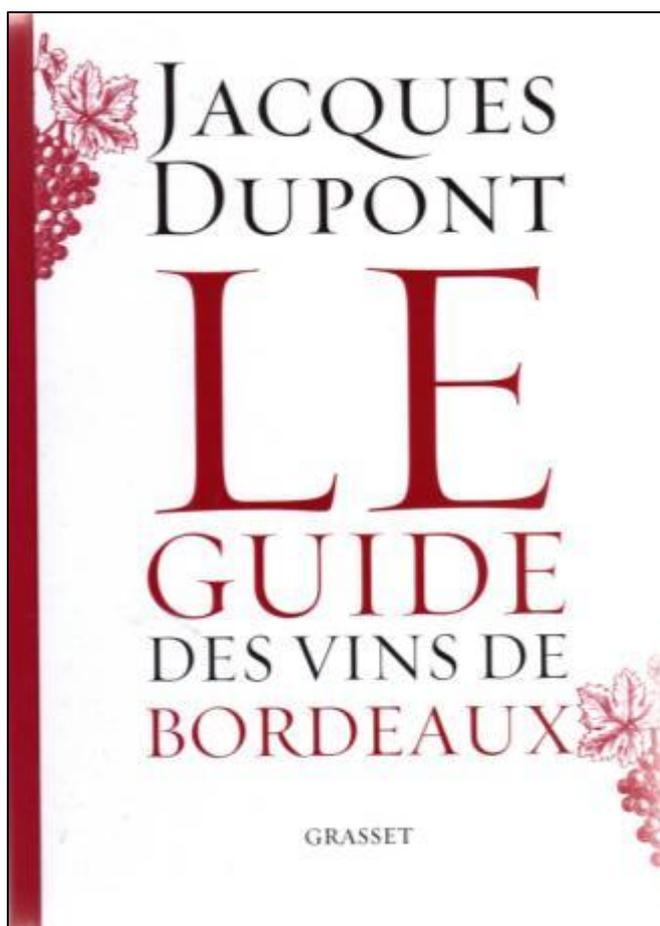


Quelques  
Millésimes

...



*Château le*  
**CHATELET**



Voir les 2 pages suivantes pour les commentaires de « Château le Chatelet ».



## LE CHÂTELET

Grand cru  
Surface : 3,3 ha  
Propriétaire : Famille Berjal  
Contact : Julien Berjal, Château Le Chatelet – 33330 Saint-Émilion  
05.57.74.60.06/06.72.91.09.29  
[www.chateau-lechatelet.com](http://www.chateau-lechatelet.com)

Un terroir – 3,30 hectares – qui ferait rêver plus d'un candidat à l'accession à la propriété viticole. Sur la meilleure partie du plateau calcaire, entre Clos-Fourtet et Beauséjour-Bécot, à portée de fusil des grandes murailles de la ville historique. Passage à vide après le décès du grand-père de Julien Berjal, déclassement en 1996, et le jeune homme qui veut venger l'honneur familial. Bref, un scénario impeccable en cours de réalisation. La première fois que je l'ai rencontré, Julien connaissait quelques difficultés à manier la pipette. Un exercice peu évident avec un bras dans le plâtre et l'autre sérieusement bandé. *« L'hiver à la neige et l'été sur les vagues, derrière un bateau. J'aime les sports à sensation, snowboard, wakeboard... Dès que je peux. »* Surtout pas au moment des vendanges... *« Je suis arrivé ici tout de suite après mon BTS, c'est un terroir exceptionnel. Il y a beaucoup de travail sur la vigne. On a changé tous les piquets, on redresse, on taille. Ça commence à rendre. Mon objectif, c'est le prochain classement des saint-émilion. »* Pas gagné, au vu des difficultés rencontrées par le classement de 2006. Peu importe, Julien a déjà en partie réussi son pari. Le Châtelet se remarque dans les dégustations. Prochaine étape, la culture bio. Julien Berjal s'en approche de plus en plus.

### Millésime 2005

– Dégustation d'avril 2006

**16,5** – Nez très ouvert, rose et griotte, la grande douceur du plateau calcaire, le boisé est un peu prenant au départ, mais la fraîcheur du vin domine aisément, tanin croquant, toucher délicat, bonne longueur et grande élégance.

### Millésime 2006

– Dégustation d'avril 2007

**16** – Boisé, vanille, bouche tendre, souple, petits tanins fins et croquants, élégant et fin, finale agréable et joli fruit bien valorisé par un bois discret.

# Quelques Millésimes

...



Château le  
**CHATELET**

## **Millésime 2007**

– Dégustation d'avril 2008

**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.

## **Millésime 2008**

– Dégustation d'avril 2009

**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.

## **Millésime 2009**

– Dégustation d'avril 2010

**16** – Nez très mûr, épices, vanille, cannelle, chocolat, très onctueux, délicat, frais, séveux, pointe d'amertume agréable, très long.



buddha-bar

NEWSLETTER #1

8/12, rue Boissy d'Anglas · 75008 Paris · France  
www.buddhabar.com

## Bertrand Valentin

Sommelier au Buddha-Bar Paris



D'école de commerce en école hôtelière, **Bertrand Guillou-Valentin** se découvre une passion grandissante pour la gastronomie et plus particulièrement les vins.

Fort de ces deux formations complémentaires et d'un travail personnel assidu, il forgera son expérience au fil des années, pour enfin se consacrer entièrement au métier de sommelier qui aujourd'hui, le passionne.

A l'initiative de la nouvelle carte des vins du **Buddha-Bar**, il met un point d'honneur à sélectionner des vins de la jeune garde vigneronne associés à de grands crus de renom ainsi que des appellations plus confidentielles mais d'une grande qualité et à fort potentiel.

« *Privilégier les hommes, leurs aspirations et leur talent* » sont ses maîtres mots.

La carte s'adresse aux amateurs de vins

de terroirs, concentrés, aux rendements maîtrisés ; des vins racés à forte personnalité, avec une identité propre.

« *En créant cette carte, j'ai voulu transmettre, pour le plaisir du client, un peu de la passion qui habite chaque vigneron...* »

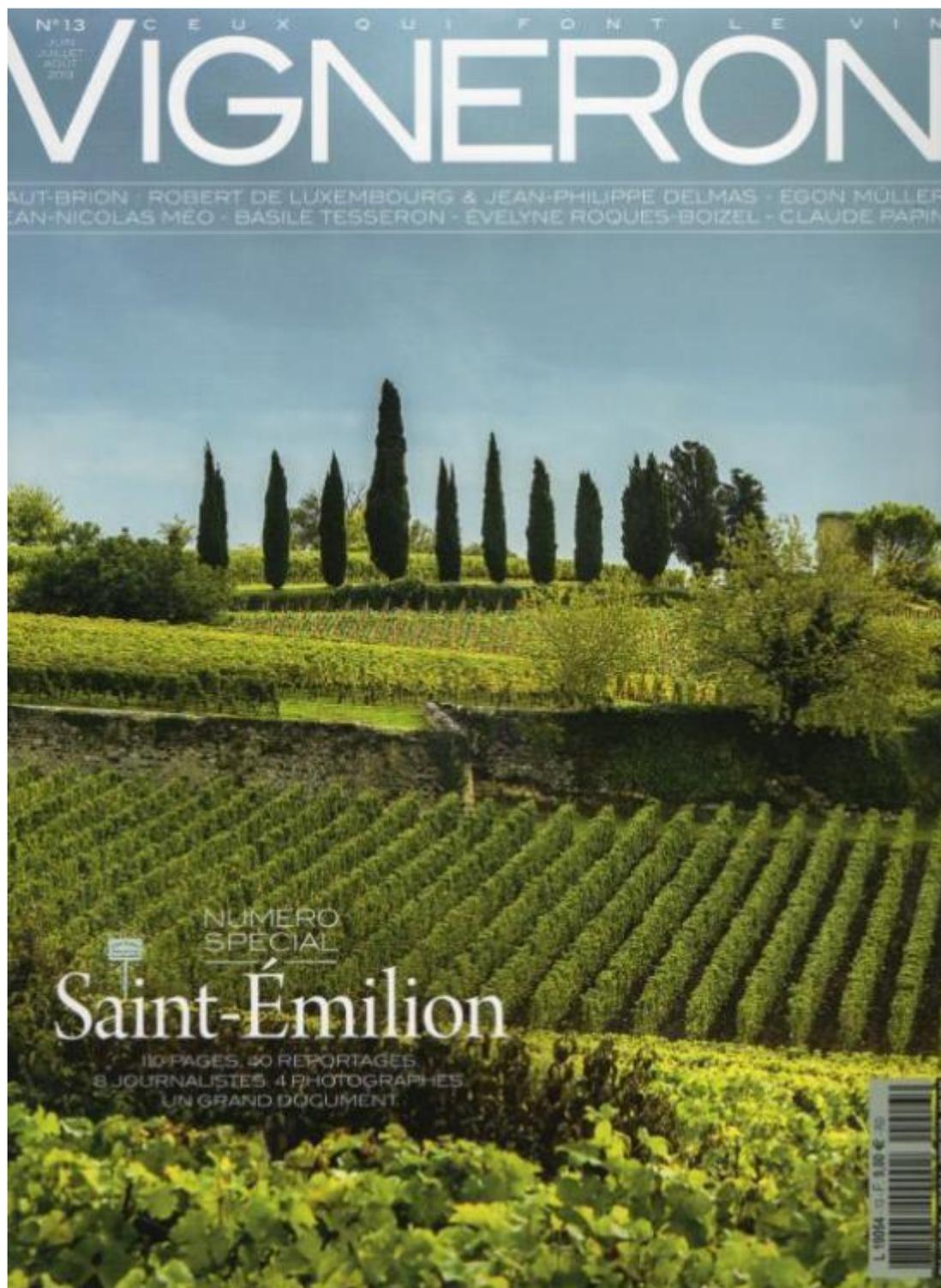
**Son coup de cœur** : Le vin du jeune vigneron **Julien Berjal** : **Château Le Chatelet 2007**, un **St Emilion** qui vient tout juste d'être promu, au rang de « **grand cru classé** ».

« *Ce vin plaisir, exalte les fruits, la fraîcheur... il est idéal pour accompagner la viande rouge comme par exemple : le bœuf sauté au basilic Thaï ou le filet de bœuf Teppan Yaki* ».

Divers  
Presse



Château le  
CHATELET





VIGNERON 178 Et 2013



GRAND CRU CLASSÉ

## CHÂTEAU LE CHÂTELET

IL A 32 ANS ET 3 HECTARES. JULIEN BERJAL, EN FAISANT CLASSER SON VIN, A VOULU RENDRE HOMMAGE À SON PÈRE ET SON GRAND-PÈRE.

La mise en scène du Châtelet sur le grand théâtre de Saint-Émilion ne sacrifie pas au décorum grandiloquent – entrée discrète et bâtiments paysans. Il occupe pourtant bien plus qu'un second rôle et sans lui, la pièce jouée sur le plateau serait privée d'un acteur de talent. De la terrasse de Julien Berjal, le regard ébahi du visiteur se promène sur le maillage qui semble celui d'une tapisserie ancienne, tissée depuis des siècles dans de délicates couleurs, choisies par un Saturne bienveillant à la geste agricole inspirée.

Les 3,20 hectares du minuscule domaine sont entourés des Grandes Murailles, du Clos Fourtet, de Canon et de Beau-Séjour Bécot. Les bas-côtés de la collégiale et la silhouette tutélaire de l'église monolithique ferment l'horizon. La géologie bénie fait de ce lopin l'une des gloires du terroir des grands crus classés, rang que Le Châtelet vient de retrouver en 2012 grâce à la volonté de son vigneron dont l'insatiable curiosité alliée à un savoir-faire toujours en mouvement ont fait revenir ce vin dans son giron naturel.

Les structures de la parenté et la succession des générations font de Julien Berjal un héritier de la "race" des vignerons de Saint-Émilion. En parcourant la ramure de l'arbre généalogique familial on trouve le nom de Pierre Bécot, qui acquit la terre en 1936, on croise celui de Sylvain Chailleau, ancêtre de Nelly Mouliérac, actuelle propriétaire de La Clotte et cousine de Julien. Nous sommes là entre gens de bonne compagnie et de haut lignage vigneron, soucieux d'honorer leur naissance. *"Mon objectif est de faire du Château Le Châtelet un grand vin ! C'est une chance que de vivre et de travailler sur ce terroir génial. Le calcaire est une éponge magique. L'hiver il absorbe l'eau de pluie et assèche le sol ; l'été il la restitue quand la vigne le demande."*

Tous les jours, Julien promène ses 32 ans dans les vignes, dont il connaît presque tous les ceps. À la suite de son père, il a changé les piquets, choisis plus hauts *"pour augmenter la surface foliaire et faire profiter mes raisins d'une belle photosynthèse"*. Dans ce vignoble planté "en foule", les variétés se mélangeaient allégrement au gré des besoins de replantation, faisant se côtoyer merlots et cabernets



CHÂTEAU  
LE CHÂTELET  
2012

*"J'adore ce millésime, posé sur le socle de son terroir magnifique, avec un fruit éclatant, gourmand, généreux, velouté. Et puis c'est le millésime qui rend hommage aux efforts de mon père et mon grand-père, et on peut à nouveau imprimer sur l'étiquette 'grand cru classé' !"*

francs. Il a fallu marquer d'une couleur différente chaque pied pour les isoler à la récolte et tenir compte des disparités de maturité. Ensuite pratiquer le racottage pour remplacer les manquants et homogénéiser le vignoble. *"C'est un long travail, une logique de remise à niveau qualitative, mais j'aime cet exercice de patience agricole qui maintient mon vignoble à un âge moyen de 45 ans."*

Ce rapport tranquille au temps qui passe s'accompagne d'un comportement écologique vigilant. Plus de désherbants, d'intrants ni d'engrais chimiques : *"Je respecte la vigne, son terroir et ceux qui les travaillent !"* Une cascade de décisions qui ont fait entrer Le Châtelet dans la famille de l'agriculture biologique. *"Je viens d'avoir une fille, je veux pouvoir me promener avec elle dans un lieu sain !"* Cela ne va pas sans risques, mais l'exiguïté de son vignoble lui permet en cas d'orage cryptogamique d'intervenir à la vitesse de l'éclair. Lorsqu'il s'éloigne de son jardin extraordinaire, c'est pour régler l'horlogerie œnologique de son chai. *"Je cherche sans arrêt, je veux tout essayer !"* Depuis 2006, son inclination pour la finesse des vins bourguignons le conduit à pratiquer, sur 30 % de la récolte, la vinification intégrale en barrique. Le choc des cultures, loin d'être redouté, se transforme ici en métissage réussi des deux écoles. Évidemment, aucun consultant n'a sa place auprès de Julien Berjal. Le style, c'est l'homme, et seul il assume ses réussites et ses échecs. De même, il s'est détourné de l'incorruptible Place de Bordeaux, jugée trop distante avec les jeunes vignerons imaginatifs et audacieux. C'est Marchand de Soif à Saint-Émilion et son dynamique caviste et négociant Anthony Ollivier, lui aussi 32 ans, qui pousse ses vins sur les grandes tables étoilées. Résultat, le voisin Etchebest de l'Hostellerie de Plaisance, Alain Passard, Alain Dutournier, Christopher Coutaneau, Alain Ducasse ont été conquis.

La philosophie résolument orientée vers des vins gourmands appréciés de la jeune génération d'œnophiles dévouée au vin heureux et au bien-boire semblent tracer l'avenir de ce Châtelet épris d'indépendance. ♦

JEAN-LUC BARDE

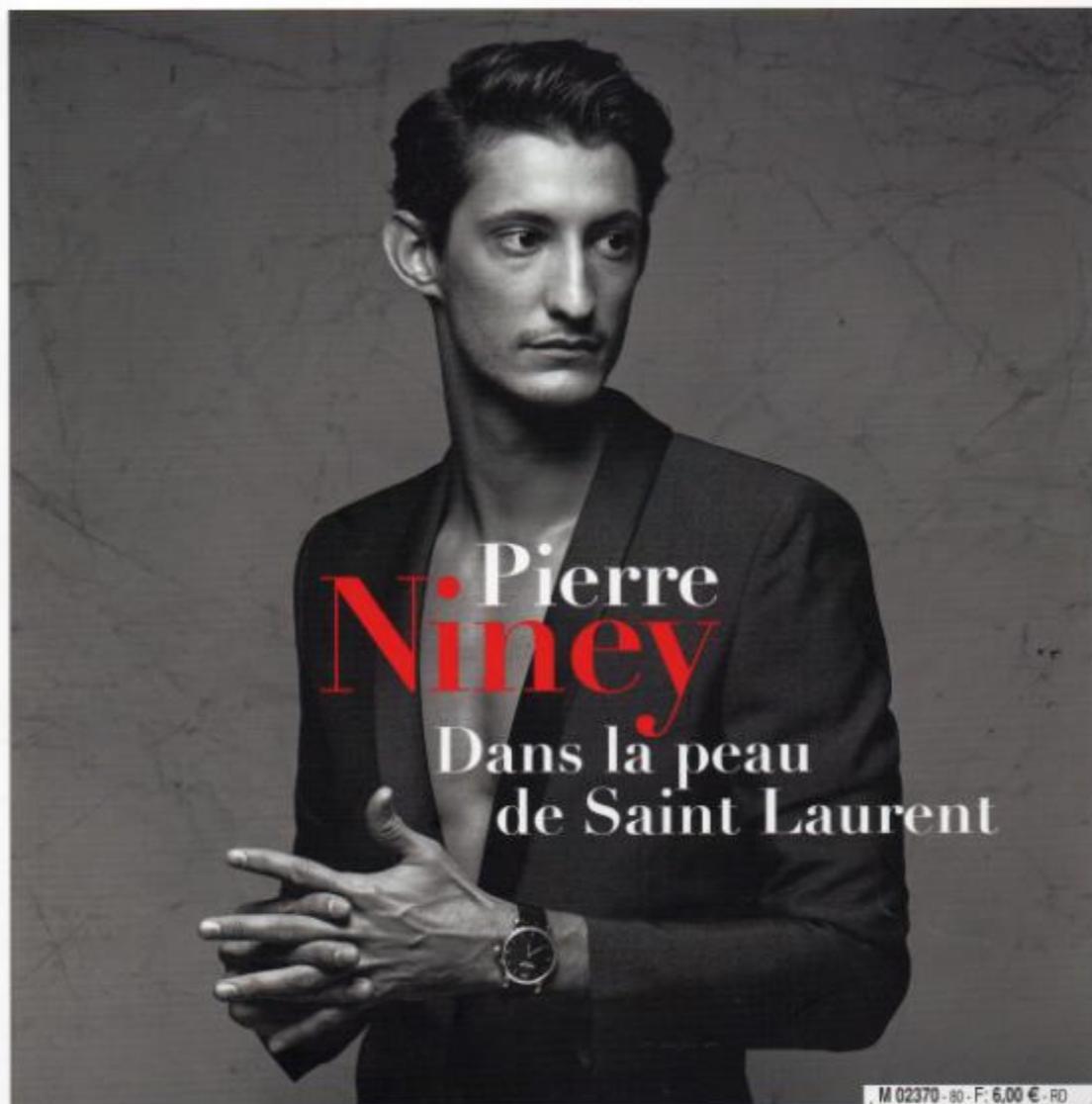
Divers  
Presse



Château de  
**CHATELET**

# EDGAR

**TCHÉKY KARIO** DANDY MODERNE | **BMW 13** L'ESSAI DE FRED TESTOT | **SINGAPOUR** LA BULLE ASIATIQUE | **NORA ARNEZEDER** L'ANGÉLIQUE | **JEAN-CLAUDE JITROIS** SO CUIR



Pierre  
**Niney**  
Dans la peau  
de Saint Laurent

France 6 € - Belgique 6,50 € - Canada 6,99 Can \$ - DCM 6,50 € - Luxembourg 6,50 € -  
Maroc 6€ MAD - Portugal 6,80 € - Suisse 10,20 CHF - TOM 900 XPF - Tunisie 10,40 TND

M 02370 - 80 - F. 6,00 € - RD





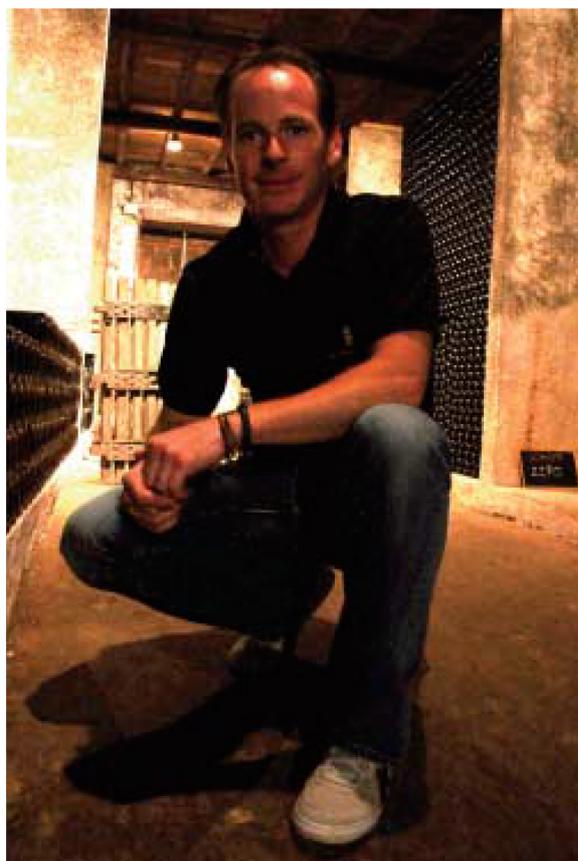
# Prodige à **julien berjal** Saint-Émilion

Ou comment un jeune propriétaire a su brillamment redorer le blason d'un Grand Cru classé au prestige entamé. par jean-pascal grosso photo virginie noworyta

"Et le plus drôle dans tout ça, c'est que je ne bois pas d'alcool !" C'est discret, faussement détendu parce que toujours concentré à sa tâche, qu'on croise généralement Julien Berjal, 32 ans, au milieu de ses vignes, sur le plateau calcaire de Saint-Émilion. À l'ombre de voisins prestigieux, le Château Canon, propriété de Chanel, ou le Château Beauséjour Bécot, il défend avec vaillance et rigueur son arpent de terre, 3,18 hectares exactement, peigné ce jour-là par un soleil vif, et son vin, le Château le Châtelet promis à nouveau à un avenir radieux. Un vin "rond, équilibré et gourmand" ajoute-t-il, enthousiaste. En 2002, lorsqu'il "hérite" de la propriété familiale vieille de cinq générations, le Grand Cru n'est plus que l'ombre de ce qu'il a été, déclassé depuis sept ans. "C'est vrai, admet avec sincérité le jeune homme, que le vin n'était alors pas très bon". Julien Berjal se lance donc dans de grandes manœuvres, reprenant tout à zéro, bien décidé à faire retrouver de son lustre au "Châtelet". Le vin, il avait grandi dedans mais sans jamais y être vraiment "tombé", se rêvant, adolescent, plutôt dans la mécanique industrielle. Chez lui, la passion a pris le temps de germer au fil de discussions avec ses oncles, patiemment mûrie pour révéler au final un talent et un nez véritables. Après un bac électrotechnique, il demandera une dérogation auprès du ministère de l'Agriculture afin de pouvoir entreprendre un BTS viticulture œnologie. "Il a fallu tout refaire au niveau du végétal, changer tous les piquets, retravailler les sols, chercher la qualité mais surtout pas à faire "pisser les vignes"...". Retour en 2002. Pour le nouveau propriétaire, c'est le début d'un travail de longue haleine, minutieux, qui, comme il l'explique, exige patience, moyens et perspicacité : "Au début, je me suis heurté à des gens qui ne voulaient même pas goûter le vin, pensant qu'il n'avait pas changé". Remarqué par Jacques Dupont du magazine Le Point, le Château le Châtelet commence à surprendre les connaisseurs dès 2005. Trois ans seulement ont passé et la stratégie déjà commence à payer. Le Jules Verne à Paris ou Le Saint-James à Bouliac l'intègrent à leur carte. "À partir de 2008, j'ai décidé de passer de 20 000 à 16 000 bouteilles à l'année. Le changement, avec un volume de bouche supérieur, a été immédiat". La consécration arrive quatre ans plus tard. Le vin retrouve son titre de

Grand Cru classé en 2012. Un millésime exceptionnel. Et pour ce qui est de 2013, annoncé comme année martyre pour les vignes françaises ? Julien prévoit : "Même si c'est un peu tôt pour se prononcer, il y aura, je crois, une belle hétérogénéité. Le travail va parler. Le Château le Châtelet 2013 sera un vin fin et élégant".

**Le vignoble est constitué de 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc.**







AOC Saint-Émilion

# Saint-Émilion Les jeunes restent dans le rang

Pas de juniors rebelles rive droite. Les trentenaires revendiquent fièrement leur héritage. Ils ont cependant compris que le respect du terroir passait par une approche plus durable. **TEXTE ET DÉGUSTATION DU 2012 PIERRE GUIGUI**

**L**e bourg se tortille en ruelles, les nouvelles se chuchotent sous les porches et sur les parvis des maisons. Saint-Émilion est un « village » où l'actualité se vit *en live*, avec rivalités, rancœurs et jalousies. Isabelle Saporta, dans son livre *Vino Business*, épingle les luttes d'influence qui se jouent autour du dernier classement. Le feuilleton s'égrène de jour en jour avec des rebondissements qui font parfois « plof ». Mais Saint-Émilion, ce sont aussi des familles, des épopées, des partages, des entraides, des défis collectifs, des engagements à corps perdu pour faire des vins merveilleux. C'est aussi du sang neuf, venu il y a

quelques années déjà comme les Perse, les Thunevin, les Magrez qui font rayonner mondialement l'appellation, des gens du cru qui ont l'accueil chaleureux et l'envie de faire découvrir leur passion : les Pourquet (Grand Pontet), les Lignac (Guadet), les Brun (Dassault), les Decoster plus fraîchement arrivés (Fleur Cardinale). La jeune génération essaie de prolonger l'œuvre familiale tout en projetant son vin vers toujours plus d'exigence qualitative. Sera-t-elle plus sage que ses pères face à l'obsession du classement ? Nous avons rencontré quatre vignerons, Jean-Antoine Nony, 35 ans, gérant du Château Grand Mayne depuis 2011, Matthieu Cuvelier, 36 ans, gérant des propriétés familiales Grandes Murailles

128 | G&M n°168 septembre-octobre 2014



© P. CHABREAU



« J'ai entamé une démarche bio à la naissance de ma fille, il y a trois ans. »

et Côte de Baleau depuis 2005, Julien Berjal, 33 ans, gérant du Château Le Chatelet depuis 2002, Yohann Aubert, 28 ans, un enfant du pays qui travaille à La Couspaude, comme les neuf générations qui l'ont précédé.

Tous préfèrent ajouter leur empreinte à l'héritage laissé par leurs parents plutôt que de faire terre rase. « Chaque génération apporte sa pierre à l'édifice ; j'essaie de gagner en précision sur les vins par petites touches et de faire mieux connaître la propriété par la promotion et la commercialisation », explique Jean Antoine Nony à propos de son domaine acheté en 1934 par son grand-père corrézien. Yohann Aubert renchérit : « Nous travaillons toujours en osmose avec nos parents, nous avons besoin de leur savoir, de leur expérience. » Mais, regrette Julien Berjal, « il ne va plus rester beaucoup de vrais vigneron dans les grands crus classés. Le foncier a tellement augmenté qu'il n'est plus possible de garder les propriétés dans les familles, c'est dommage ».

#### LE SOUCI DE L'ENVIRONNEMENT

Pourtant, point de nostalgie. « Il n'est pas possible ni question de tirer un trait sur des siècles d'histoire et de culture, souligne Matthieu Cuvelier, originaire de Lille, néo-Bordelais depuis 2001. Les changements sur un vignoble doivent se faire en douceur et sur la durée. » Donc changement il y aura. Les quatre vigneron se sentent des démanagements de transformation, pardon, d'évolution. « Ce qui nous différencie de nos parents, estime Yohann Aubert, est surtout la jeunesse, l'envie d'entreprendre chaque matin, le besoin d'action. » La plupart du temps, leurs nouvelles voies passent par une plus grande attention à l'environnement, comme La Couspaude qui a opté pour la viticulture raisonnée. « Dans les vignes je taille, j'épampane, je lève, j'effeuille, j'éclaircis... La propriété de 3,18 hectares ressemble à un jardin, on peut la bichonner. J'ai noté les pieds de vigne pour identifier les différents cépages de merlot, de cabernet franc, de cabernet sauvignon au sein des mêmes parcelles. On vendange en passant trois fois dans les rangs. J'ai arrêté le désherbage et je travaille le

sol pour le faire revivre. J'ai entamé une démarche bio (sans demande de certification) il y a trois ans, à la naissance de ma fille. Il me fallait peut être cet événement pour prendre conscience des choses. C'est dommage de voir des crus classés désherber chimiquement leurs vignes ; ce devrait être interdit à l'exception des vignes sur coteau », s'enthousiasme Julien Berjal, dont la famille possède le château Le Chatelet depuis 1937.

#### « TROP DE CRUS CLASSÉS »

Un brin idéalistes, ces vigneron ont tout de même les deux pieds bien enfoncés dans la terre argilo-calcaire de leur vignoble. Leur richesse vient de là, la qualité d'un millésime se fabrique à 90% dans les vignes et ils entendent bien les préserver. Les techniques et les connaissances ont permis d'obtenir des raisins de meilleure qualité, des vins plus mûrs, plus denses, une évolution au service du consommateur aussi. À condition de ne rien uniformiser et de garder le caractère et le fort potentiel de garde des grands vins de Saint-Émilion. « Il y a quinze ou vingt ans, cinq ou six grands crus classés seulement sortaient du lot. Aujourd'hui, ils sont une vingtaine. Le niveau des vins doit continuer à s'améliorer, sans oublier l'essentiel : produire des cuvées respectant la typicité de leur terroir », insiste Jean Antoine Nony. Aux Grandes Murailles, l'un des plus petits grands crus classés de l'appellation, le vignoble s'étend seulement sur 2 hectares. Pour Matthieu Cuvelier, « le soin apporté à chaque pied est minutieux et presque individualisé. Côte de Baleau (son autre propriété, ndr) avec ses 17 hectares d'un seul tenant est une belle mosaïque des sols et se veut très représentatif de cette pluri-identité ».

Mais ancienne et nouvelle générations reviennent toujours à ce fameux classement, une liste de 74 élus. « Celui de 2012 est encore contesté. Il y a beaucoup trop de crus classés et le niveau général est assez disparate. Les consommateurs ont du mal à comprendre que, dans une même catégorie, il y ait des vins vendus de 20 à 100 euros », remarque Jean Antoine Nony, plutôt sceptique. Tout comme Matthieu Cuvelier : « Les critiques récurrentes nous font déchanter. Aujourd'hui on parle presque plus des problèmes juridiques du classement que du classement lui-même. » Pour Yohann Aubert, « il est une excellente chose. Une super motivation, notamment pour La Couspaude. Je rêve de faire un château La Couspaude, premier grand cru classé de Saint-Émilion. » Pas sûr qu'on sorte de sitôt de ce schéma qui régent l'AOC depuis 1959. ■

Matthieu Cuvelier (devant), puis de g. à d., Julien Berjal, Yohann Aubert, et Jean Antoine Nony : la jeune génération rive droite.



Magazine LA VIGNE – Décembre 2014

AU CŒUR DU MÉTIER

**TIRER TOUJOURS PLUS HAUT LA QUALITÉ DE SON VIN : c'est le credo de Julien Berjal, à la tête du Château Le Chatelet. Déclassé en 1996, son vin a obtenu à nouveau en 2012 le classement Saint-Émilion Grand Cru.**

## « Je peux m'occuper à fond de la production »

**N**e comptez pas sur lui pour crier sur les toits qu'il fait partie des heureux promus en saint-émilion grand cru classé en 2012. Se mettre en avant, ce n'est pas son genre. « *Je ne sais pas faire* », avoue Julien Berjal à la tête de Château Le Chatelet. Le viticulteur préfère évoquer le long chemin, ardu, pour redresser la barre de la propriété qui prenait l'eau. Originaire de Saint-Émilion (Gironde), Julien Berjal baigne dans le vin. Son père, ses oncles et cousins sont tous propriétaires viticoles. Sauf que Julien, lui, a une passion pour la mécanique. Il enchaîne un BEP maintenance des systèmes et un bac STI électrotechnique. Mais à force de traîner dans les chais, il bifurque vers un BTS viticulture-œnologie qu'il obtiendra en 2001.

En janvier 1996, son père hérite du Château et de ses 3,65 ha, à Saint-Émilion. Un cadeau empoisonné. La même année, la propriété sort du classement des grands crus de saint-émilion. La qualité du vin est jugée insuffisante et un autre vin (2 ha de Clos-Saint-Valéry) est vinifié dans le chai, ce qui est réhabilito. Le Chatelet est vendu en bouteilles à des prix très bas et les dettes s'accroissent.

Lorsqu'en 2001, Julien, 20 ans, intègre le château, l'horizon semble bouché. La propriété nécessite des investissements. Julien s'attaque en priorité à la conduite de la vigne. « *Il fallait remonter la surface foliaire, revoir la taille, mal réalisée, et passer du guyot simple au guyot double* », se souvient-il. Dans le même temps, il arrête le désherbage chimique. En 2005, il prend à bras-le-corps la commer-



EN 2006, JULIEN BERJAL s'est décidé à marquer les pieds des vignes en fonction de leur cépage pour les vendanger tous à bonne maturité. En rouge, les merlots. PHOTOS: P. ROY

cialisation. Il décide de se passer du négoce, qui écoule de 70 à 80 % de sa production selon les années, le reste étant vendu à la propriété. « *Le négoce veut de la qualité mais il propose des prix trop bas.* » Julien met le cap sur la vente aux particuliers. Sur ses propres deniers, il finance 15 000 flyers qu'il dépose dans les bons restaurants de Bordeaux et de la Gironde et dans les offices de tourisme. D'avril à décembre, il ouvre le château qui dispose d'une belle salle de dégustation.

En 2006, il fait acte de candidature au classement en grand cru. Sans trop d'espoir. « *Les dégustations portaient sur les millésimes*

*de 1993 à 2002. On n'était pas à la hauteur.* La propriété n'est pas retenue. Qu'à cela tienne! Julien Berjal continue de tracer sa route. Il décroche un prêt de 40 000 € pour renouveler l'outil de production. La propriété se dote ainsi d'un nouvel érafloir avec une table de tri vibrante de quatre mètres de long. Julien décide de ramasser chaque cépage à bonne maturité. Mais ce qui paraît une banalité relève du défi sur son exploitation. De fait, le viticulteur est confronté aux anciennes pratiques. « *Lorsqu'un pied de vignes mourait, on ne regardait pas par quel cépage remplacer. On comptait des cabernets dans*

### LE TABLEAU DE BORD DE SON EXPLOITATION

#### Un chiffre d'affaires en progression



#### Des prix de vente aussi



#### Une production modeste





LE VITICULTEUR CONTRÔLE LA TEMPÉRATURE lors de la fermentation malolactique en barrique.

### L'exploitation

- Main-d'œuvre : Julien, cogérant avec son père Alain de la SCEA Alain Berjal, deux salariés (un sur la vigne, un chargé de l'œnotourisme), 15 saisonniers 2 à 4 jours par an pour les travaux d'effeuillage, d'éclaircissage et de vendanges.
- Surface : 3,18 hectares
- Appellation : Saint-Émilion Grand Cru
- Densité : de 6 600 à 8 500 pieds/ha
- Mode de taille : guyot double
- Production : 115 hl soit 15 000 bouteilles

les merlots et inversement », explique-t-il. Pour clarifier cette situation, il marque les pieds avec des colliers de couleur : rouge pour les merlots, blancs pour les cabernets francs et jaunes pour les cabernets-sauvignons. « Cela permet de vendanger tous les cépages à leur optimum. Depuis, nous avons fait un gain qualitatif énorme, même si le coût de production est plus important. »

Il se lance, cette même année, dans la vinification intégrale en barriques. Il achète huit barriques de 400 l, de quoi vinifier 10 % de sa production. La macération s'y fait directement. L'intérêt ? Vendanger à la carte des microparcelles. Sans compter le gras et la structure qu'apportent les échanges avec le bois.

En 2008, il diminue les rendements en pratiquant une vendange en vert plus sévère. Les raisons ? « D'abord, je souhaitais gagner plus

de concentration en bouche. Ensuite, j'avais des difficultés à vendre. Je n'avais pas envie d'accumuler les stocks. Autant produire moins », explique-t-il. Sa capacité est de 20 000 bouteilles, il n'en fera que 15 000.

Début 2010, les huissiers frappent à la porte. Dans les chais, quatre récoltes et demie se sont accumulées. « Je ne dormais plus beaucoup, j'ai pris peur. Comment m'en sortir ? J'étais aux abois et j'étais seul », lâche-t-il. L'éclaircie va venir de sa rencontre avec Anthony Ollivier, caviste et négociant créateur de *Marchand de Soif* à Saint-Émilion. Tous deux signent un accord. Anthony Ollivier s'engage à acheter au minimum 6 000 bouteilles par an. En contrepartie, Julien lui accorde l'exclusivité de la distribution de ses vins pendant dix ans. Depuis, le viticulteur se frotte les mains : « Anthony Ollivier est un négociant à part. Seule la qualité du vin lui importe. Et puis, il fait tout pour mettre en avant votre bouteille. C'est un vrai partenaire », martèle-t-il. Du coup, Château Le Chatelet se retrouve sur la carte d'une trentaine de restaurants étoilés (Passard, Ducasse, Couteau...). »

À l'été 2011, Saint-Émilion est en effervescence. Les châteaux se préparent à postuler pour le prochain classement 2012 en grands crus. Julien s'interroge. Va-t-il tenter le coup ? Ses chances de réussite ne pèsent pas lourd. « En termes de notoriété, je n'avais pas beaucoup d'articles de presse à fournir. Tout au plus, cinq par millésime. Et aucun architecte de renom n'avait procédé à la rénovation de mes bâtiments », explique-t-il.



LA NOUVELLE ÉTIQUETTE (à droite) après le classement en grand cru en 2012.

### SUCCÈS ET ÉCHECS

Le plus beau succès : être revenu en 2012 parmi les grands crus classés de Saint-Émilion après avoir été déclassé en 1996. Il se dit « heureux » d'avoir porté seul son vin jusqu'à cette consécration, sans l'aide de consultants contrairement à des propriétaires voisins tenus par de riches investisseurs.

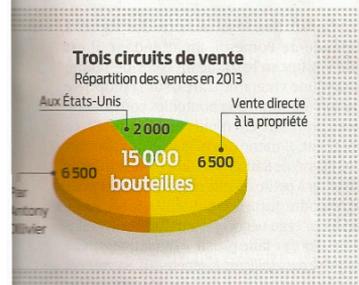
Julien Berjal se dit « fier » d'être sorti du négoce de la place de Bordeaux à partir du millésime 2005, considérant qu'il ne valorisait pas assez les vins.

Il se félicite également d'avoir mené une stratégie de commercialisation tournée vers les particuliers et se trouve chanceux d'avoir un très bon partenaire commercial, qui écoute son vin auprès des restaurants étoilés.

### CE QUI A BIEN MARCHÉ

#### CE QU'IL NE REFERA PLUS

Julien Berjal ne souhaitait pas devenir viticulteur. Il a refusé en 1997 de reprendre la propriété de 3 ha Chante Alouette, à Saint-Émilion, que détenait son père. Il s'en mord les doigts aujourd'hui, son père l'ayant vendue. Aujourd'hui, Julien cherche une petite propriété pour pouvoir s'agrandir !





AU CŒUR DU MÉTIER



« J'aime relever  
de nouveaux  
défis »

DANS LE CHAI À BARRIQUES NOUVELLEMENT RÉNOVÉ, et qui fait office de salle de dégustation, Julien Berjal présente tout le matériel de communication : flyers, verres sérigraphiés au nom du château... Fort de sa notoriété, il espère désormais pouvoir agrandir son domaine en acquérant des vignes.

●●● Mais il tente le coup. En deux mois, il bâtit un dossier de 84 pages, assorti de témoignages de professionnels de la restauration tels que le traiteur parisien Potel et Chabot, le sommelier Frédéric Rouglan ou Sodival, importateur de Nouvelle-Calédonie. Tous attestent de la notoriété de son vin. En septembre, le dossier est ficelé. Julien Berjal s'acquitte de 6 000 € pour se présenter, « sans trop y croire ». Un an plus tard, le 6 septembre 2012, le classement est dévoilé. La veille les promus ont reçu une lettre recommandée. Rien pour Julien Berjal. Un retard dans le courrier qui provoquera une « grosse angoisse ». C'est sur internet, ce 6 septembre à 18 h 30, qu'il découvre qu'il intègre les grands crus classés. Ils sont une petite poignée de nouveaux promus parmi lesquels Château Le Chatelet qui côtoie des propriétés tenues par des industriels et investisseurs, des Clément Fayat, Baron Bic, Marionnaud.

« J'étais vraiment fier. J'ai téléphoné à ma femme, à mon père. J'ai remercié Anthony Ollivier, je lui dois ma notoriété », glisse-t-il. Discret, Julien Berjal ne fera pas de communiqué de presse pour annoncer la bonne nouvelle. En revanche, il change d'étiquette, en remplaçant les lettres noires par des dorées, en relief. Il adopte une nouvelle bouteille plus « classe » – le modèle « caudalie » de Saver-glass – et augmente de 25 % le prix du millésime 2012, qui passe de 41 € la bouteille à 55 €. Fin 2012, sa banque lui accorde un nouveau prêt de 40 000 €. De quoi rénover son chai doté désormais de 40 barriques. Cette année, il a acheté deux cuves en Inox à ciel ouvert pour faire du pigeage. Il a également acquis un presseur vertical pour améliorer la qualité de ses vins de presse et un tracteur pourvu d'une cabine. Ce qui ne l'empêche pas de privilégier la simplicité. Il se dit fervent adepte des outils mécaniques plus faciles à réparer que les hydrauliques. Ainsi, pour désherber les rangs de vigne, il a choisi d'utiliser des lames mécaniques.

Aujourd'hui, il l'avoue : « J'ai l'esprit libre. Je peux m'occuper à fond de la production. » Le chiffre d'affaires progresse. La propriété, en bio depuis trois ans, sans être certifiée, attire nombre de visiteurs. Par le biais des « wine tours », des groupes de deux à dix personnes font halte à la propriété au moins deux fois par semaine. La visite et la dégustation sont gratuites. 600 bouteilles disparaissent ainsi par an. Mais les clients achètent, si bien qu'en 2013 l'activité d'œnotourisme a rapporté 50 000 € de chiffre d'affaires sur un global de 330 000 €.

Julien Berjal ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. « J'aime relever de nouveaux défis »,

UN AVENIR INCERTAIN



Trois motifs  
d'inquiétude

>> « Le prix du foncier des grands crus classés atteint de 1 à 4 M€ l'hectare, constate Julien Berjal. C'est énorme. Dans ces conditions, il est très difficile de payer les droits de succession. La transmission d'entreprise s'avère très compliquée. C'est une vraie problématique. »

>> « Un grand nombre de grands crus classés sont tenus par des investisseurs qui ont d'énormes moyens. Lorsqu'ils rénovent un chai, ils font appel aux architectes les plus connus. Je ne peux pas suivre. J'ai peur qu'à terme ces critères de rénovation, par exemple, soient davantage pris en compte dans le classement. Or, ils n'influent pas sur la qualité d'un vin. »

>> « En été, il y a de plus en plus d'orages de grêle de très forte intensité. Ils sont courts, très violents et se répètent. Du coup, début 2014, j'ai pris une assurance multirisque contre la sécheresse et la grêle. »

confie-t-il. Son rêve? Acheter des vignes Lalande-de-Pomerol. En attendant, il est allé vinifier en barrique un côtes-de-bour issu d'une vingtaine d'ares, sur la propriété de son parrain. 1 200 bouteilles sortiront en 2016 pour une clientèle particulière. En moment, il mène des négociations avec un cru classé de Sauternes. L'idée est la même : élaborer à petite échelle un vin, l'acheter pour le revendre. Juste 600 bouteilles. Jouer au vigneron et au négociant sur d'autres appellations. Pour se faire plaisir. « J'aime comprendre ce qui se passe ailleurs », répète-t-il. Sa voie est tracée.

COLETTE GONZALEZ



LE CAVISTE ANTHONY OLLIVIER (à gauche), un partenaire commercial indispensable.



VIGNOBLES



CHÂTEAU LE CHATELET

Saint-Emilion grand cru classé



**E**xploité depuis 5 générations par la famille Berjal, le vignoble du Château Le Châtelet est situé sur l'un des meilleurs terroirs du plateau de Saint-Emilion. Chaque millésime produit est issu d'une alchimie entre un savoir-faire traditionnel et les techniques modernes de production.

Avec une superficie de 3,2 hectares, le vin qui en est issu est rare. Sa situation protégée et les soins attentifs dont son vignoble fait l'objet expliquent la qualité constante de ses vins, qui séduisent aussi bien une clientèle internationale que les œnologues et spécialistes.

Dès 1867, le jury de l'exposition de Paris lui attribua la médaille d'Or.

Ouvert tous les jours d'avril à novembre sans rendez-vous à partir de 11h.

Dégustation gratuite.



*Exploited since 5 generations by the Berjal, Château Le Châtelet Vineyard is located on one of the best terroir of Saint-Emilion's plateau.*

*Every produced year arises from an alchemy between a traditional knowhow and the modern techniques of production.*

*With a 3.2 hectare surface, the wine which arises from it is rare. Its protected situation and the attentive care explain the constant quality of its wines, which seduce as well an international clientele as specialists.*

*In 1867, the jury of the Paris exhibition awarded it the golden medal.*

*Open every day from april to november from 11 am. We invite you to discover our vineyard and to a free degustation of our wines.*

## DÉGUSTATION

### Saint-Emilion grand cru 2006

*Belle robe pourpre, lumineuse, aux reflets violines. Nez très dense dévoilant des touches de torréfaction, de notes de truffe et de petits fruits noirs. Bouche élégante construite sur le gras, dotée d'une belle concentration et d'arômes complexes. Finale tout en longueur et fraîcheur. Doté d'un bon potentiel de garde.*

### Saint-Emilion grand cru 2012 Le Châtelet

*Jolie robe couleur rubis soutenu. Nez intense sur des parfums de petits fruits noirs, cassis, mûre, évoluant vers des notes épicées. Attaque franche, rappelant les saveurs perçues au nez, bouche équilibrée sur une finale longue, harmonieuse et fruitée. Un Saint-Emilion de grande classe.*



SCEA Berjal »

5 Châtelet Sud - 33330 Saint-Emilion

Tél. 06 83 11 92 40

chateualechatelet@gmail.com - www.chateau-le-chatelet.com

81



### SAINT EMILION VUE PAR BAROSSA MC LAREN

Assise à l'ombre, le serveur me présente la carte. Je suis en bonne compagnie, Magali me fait faire couvrir la région. Nous commandons deux salades landaises, une grande bouteille d'eau pour se désaltérer...et pour notre plaisir une bouteille du château Le Châtelet 2005.

Sous les érables, nous sommes installées parfaitement. La place est bondée de touristes de toutes nationalités. Les uns prennent des photos de groupes, les autres se regroupent pour la visite de l'église monolithe.

Le serveur, nous présente la bouteille « Le Châtelet - Saint Emilion Grand Cru - 2005 », il l'ouvre, et me sert pour goûter. Je regarde mon verre rapidement, la couleur est divine, je plonge mon nez dedans, les arômes sont à tomber, il n'y a aucun défaut, je le goûte, c'est un délice. Il est parfait !!

L'homme à la chemise noire, sert Magali, puis remplit la paraison de mon verre. Nous profitons de ce moment pour déguster ce nectar. Je prends le pied de mon verre et l'incline légèrement. Il a une robe grenat foncé, bordée d'un liseré marron. Au nez, on sent des arômes de fruits noirs, de la mûre ; de la myrtille puis vient ensuite un arôme gourmand : le chocolat. L'alcool n'est pas trop présent. Comme ça sent bon ! Je ferme les yeux et profite de cet instant. Je porte le verre à mes lèvres, et goûte. La température du vin est idéale : 14°C. En bouche, c'est un délice. Un équilibre parfait, une bonne longueur, du velours en bouche. Les arômes de fruits et de chocolat sont toujours présents. Cela faisait longtemps que je n'avais pas eu autant de plaisir à déguster un vin.





En bouche, c'est un délice. Un équilibre parfait, une bonne longueur, du velours en bouche. Les arômes de fruits et de chocolat sont toujours présents. Cela faisait longtemps que je n'avais pas eu autant de plaisir à déguster un vin.

On nous sert les salades landaises, les gésiers sont justes tièdes, les pignons dorés, le foie gras à point et le pain croustillant. Nous les mangeons en dégustant « Le Châtelet », quel bon moment.

Une fois le repas terminé, Magali m'emmène visiter la ville. Nous montons cette rue si raide, bordée de commerçants. En haut, la rue principale, l'office du tourisme et le clocher. La vue est magnifique, des toits et derrière, une mer de vignes. Je découvre Saint Emilion de haut. Magali me fait tout visiter : le cloître, le lavoir, les différents magasins qui vendent le fameux vin de l'appellation locale ainsi que tous les grands crus régionaux : Pétrus, Le Pin, Yquem, Haut Brion...

Ensuite nous prenons la voiture, et partons à travers les vignes. Je découvre les châteaux du coin. J'aimerais les visiter, ça sera pour une autre fois. Nous passons devant Cheval Blanc...le grand, nous prenons une photo à défaut de ne pouvoir passer les portes...Saint Emilion est magnifique, je reviendrai.



## Wine in black (web) – 2014



### Conseils de dégustation

Potentiel de garde	Jusqu'en 2020
Service	Ouvrir 1h avant la dégustation
Température	16-18°C
Suggestion gourmande	Aiguillettes de boeuf et poêlée de cépes
Degré d'alcool	13%

### Génie en terre de Saint-Émilion

3.18 hectares. Ni plus, ni moins. Ce lopin de terre, entouré des murailles du Clos Fourtet, Château Canon, Beau-Séjour Bécot... fait pourtant partie des fleurons de la nouvelle classification de Saint-Émilion.

Château Le Châtelet a en effet reçu la distinction d'être promu au rang de 'Grand Cru Classé' après 10 ans de labeur acharné de son nouveau propriétaire : Julien Berjal.

En esprit indépendant et innovant, ce jeune vigneron de 33 ans reprend la propriété familiale qui n'avait pas encore subi de profonde transformation depuis 5 générations.

En visionnaire, il commence à explorer le potentiel de cet unique terroir, fait de calcaire et d'argile. Soucieux d'honorer ce don de terre, Julien précise « Mon objectif est de faire de Château Le Châtelet un grand vin ! C'est une chance que de vivre et de travailler sur ce terroir génial. Le calcaire est une éponge magique. L'hiver il absorbe l'eau de pluie et assèche le sol, l'été il la restitue quand la vigne le demande ».

Il a donc tout refait au niveau végétal, changé les piquets, retravaillé les sols, cherché la qualité mais surtout pas à faire 'pisser la vigne' comme aime le souligner Julien, en bon vigneron.

De la patience, certes, associée à des décisions importantes (l'entrée aussi dans la famille de l'agriculture biologique) paye aujourd'hui.

Dès son premier millésime, 2002, Jacques Dupont, grand journaliste au Point le remarque. Depuis, en plus de la presse qui salue son talent, les chefs étoilés tels Etchbest, Alain Passard, Christopher Coutanceau ou encore Alain Ducasse, ont placé ce petit vin (par le prix) parmi les géants de Saint-Émilion !

### Un terroir béni par Bacchus

Le vignoble du Château Le Châtelet est logé sur une des plus belles terres du plateau de Saint-Émilion

### Critiques et Notes

*La Revue du Vin de France (RVF)* N° de septembre 2013 : à propos du domaine

« Le Châtelet est de retour dans la nouvelle hiérarchie de 2012. Cette propriété de 3,18 hectares travaillés sans désherbant est située près du village de Saint-Émilion, sur le plateau calcaire. Julien Berjal, 32 ans, a repris en 2002 cette propriété qui n'avait pas connu d'investissements depuis des lustres. Il a acheté quelques cuves inox, mais beaucoup reste à faire. Le Châtelet a mérité son classement à la seule force de son terroir. Ce sommet de plateau donne des vins frais, d'une grande finesse, avec un supplément de saveurs sur des notes salines. »

*Guide Hachette des Vins 2009* : 1\* étoile (Millésime 2005)

« Classé jusqu'en 1996, ce petit vignoble, implanté sur les argilo-calcaires de Saint-Émilion, a été repris en 2002 par Julien Berjal, également producteur à Lussac. Ses efforts commencent à payer: le 2005 décroche une étoile comme le 2004 l'an dernier. Sous la robe rubis à reflets ambrés, le bouquet naissant exprime des arômes chaleureux de boisé torréfié et de baies noires mûres. La bouche est tendre, ronde, savoureuse, dans le même ton que le nez. Avec ses tanins fins et soyeux cette bouteille est prête. Elle pourra se garder un peu. »

### Notes de dégustation

Prodige à Saint-Émilion. Encerclé de célèbres propriétés, dont Canon et Beau-Séjour Bécot, le Château Le Châtelet ne joue pourtant pas un second rôle.

Depuis que le jeune vigneron, Julien Berjal, reprend le domaine familial de seulement 3.18 hectares, une ascension fulgurante commence.

Il faut dire que le terroir est juste sensationnel : posé sur un sol argilo-calcaire, il est béni des Dieux par un micro-climat indescriptible. Une aubaine, certes, que chérit plus que tout ce vigneron talentueux et visionnaire.

Après 10 ans de travail du sol au chai, le vin prend de l'allure. Dès les premiers millésimes, il est remarqué par les journalistes, heureux de voir qu'un renouveau est possible en terre bénite de Saint-Émilion. En 2012, le tournant est décisif : Le Châtelet est promu au rang de 'Grand Cru Classé' ! Une récompense aussi juste que méritée !

Le millésime 2006 s'affiche ainsi sous son plus beau jour : une robe intense de couleur rubis aux reflets solaires offrant un bouquet aux notes torréfiées, truffées et vanillées des plus intenses. Impressionnant, il se libère en bouche sur de complexes fruits noirs bien mûrs (cassis, framboise), le tout servi par une petite touche vibrante et fraîche qui réveille les papilles. Majestueux, élégant et souple, il est sans compromis et artificiel. C'est un grand vin qui ne mâche pas ses arômes ! Un équilibre remarquable que l'on trouve rarement en dégustation et surtout à ce



propriétaire : Julien Berjal.

En esprit indépendant et innovant, ce jeune vigneron de 33 ans reprend la propriété familiale qui n'avait pas encore subi de profonde transformation depuis 5 générations.

En visionnaire, il commence à explorer le potentiel de cet unique terroir, fait de calcaire et d'argile. Soucieux d'honorer ce don de terre, Julien précise « Mon objectif est de faire de Château Le Châtelet un grand vin ! C'est une chance que de vivre et de travailler sur ce terroir génial. Le calcaire est une éponge magique. L'hiver il absorbe l'eau de pluie et assèche le sol, l'été il la restitue quand la vigne le demande ».

Il a donc tout refait au niveau végétal, changé les piquets, retravaillé les sols, cherché la qualité mais surtout pas à faire 'pisser la vigne' comme aime le souligner Julien, en bon vigneron.

De la patience, certes, associée à des décisions importantes (l'entrée aussi dans la famille de l'agriculture biologique) paye aujourd'hui.

Dès son premier millésime, 2002, Jacques Dupont, grand journaliste au Point le remarque. Depuis, en plus de la presse qui salue son talent, les chefs étoilés tels Etchbest, Alain Passard, Christopher Coutanceau ou encore Alain Ducasse, ont placé ce petit vin (par le prix) parmi les géants de Saint-Émilion !

### Un terroir béni par Bacchus

Le vignoble du Château Le Châtelet est logé sur une des plus belles terres du plateau de Saint-Émilion.

À dominante argilo-calcaire, le terroir possède un micro-climat offrant aux vignes un ensoleillement optimal et des influences océaniques tempérées.

Comme chaque année, et donc pour 2006, la vendange à lieu à la main en sélectionnant grappe par grappe le meilleur du merlot, présent à 80 % et du cabernet franc faisant la structure du vin à 20 %.

Le vigneron, Julien Berjal, s'occupe de tout : la vinification se passe en cuves thermorégulées et l'élevage dans des barriques de chêne français durant une période allant de 12 à 18 mois avant sa mise en bouteille.

Millésime remarquable pour Saint-Émilion, Julien Berjal a aussi expérimenté une nouvelle méthode dans l'élaboration de son vin. Passionné de vins bourguignons, il décide de pratiquer sur 30 % de sa récolte, la vinification intégrale en barriques. Une recherche de finesse et de fraîcheur que l'on retrouve dans ce rayonnant 2006 !

\* Prix TTC. Frais de livraison non inclus.

Mention légale: contient des sulfites

### Notes de dégustation

Prodige à Saint-Émilion. Encerclé de célèbres propriétés, dont Canon et Beau-Séjour Bécot, le Château Le Châtelet ne joue pourtant pas un second rôle.

Depuis que le jeune vigneron, Julien Berjal, reprend le domaine familial de seulement 3.18 hectares, une ascension fulgurante commence.

Il faut dire que le terroir est juste sensationnel : posé sur un sol argilo-calcaire, il est béni des Dieux par un micro-climat indescriptible. Une aubaine, certes, que chérit plus que tout ce vigneron talentueux et visionnaire.

Après 10 ans de travail du sol au chai, le vin prend de l'allure. Dès les premiers millésimes, il est remarqué par les journalistes, heureux de voir qu'un renouveau est possible en terre bénite de Saint-Émilion. En 2012, le tournant est décisif : Le Châtelet est promu au rang de 'Grand Cru Classé' ! Une récompense aussi juste que méritée !

Le millésime 2006 s'affiche ainsi sous son plus beau jour : une robe intense de couleur rubis aux reflets solaires offrant un bouquet aux notes torréfiées, truffées et vanillées des plus intenses. Impressionnant, il se libère en bouche sur de complexes fruits noirs bien mûrs (cassis, framboise), le tout servi par une petite touche vibrante et fraîche qui réveille les papilles. Majestueux, élégant et souple, il est sans compromis et artifice. C'est un grand vin qui ne mâche pas ses arômes ! Un équilibre remarquable que l'on trouve rarement en dégustation et surtout à ce prix-là !

# TEMOIGNAGES DE PROFESSIONNELS

*Ces commentaires sont tirés de courriers électroniques, lettres et messages  
téléphoniques écrits adressés directement à la propriété ou par l'intermédiaire  
de notre négociant partenaire « Marchand de soif ».*



La Rochelle, le 26 Août 2011

Mesdames, Messieurs,

Je viens en ces quelques mots vous décrire les raisons pour laquelle nous avons décidé depuis deux ans maintenant de collaborer avec le Château le Chatelet. Ce domaine nous a séduit dès la première dégustation de par la concentration de ses arômes de fruits noirs, la complexité et la longévité gustative qui l'a placé incontestablement comme une référence dans son appellation.

Je ne détaillerais pas l'analyse complète et organoleptique de ce vin devant vous car il est certain que vous en êtes plus apte que moi. Je me permets juste d'attirer très fortement votre attention sur le caractère exceptionnel de ce Saint-Emilion qui, comme vous le constaterez en pièce jointe numéro 2 et 3, représente avec ses satellites, une part non négligeable de notre carte des vins.

Je tenais à vous garantir que nous sommes très fiers de travailler avec ce domaine et que nous continuerons à le faire dans l'avenir car nous souhaitons l'encourager dans sa progression des derniers millésimes.

J'espère que vous saurez reconnaître, tout comme moi, le positionnement parmi les plus grands de ce Château Chatelet.

Je vous prie de croire, Mesdames, Messieurs, en l'expression de mes sentiments distingués.

Nicolas BROSSARD

Chef Sommelier et Copropriétaire.



*Restaurant COUTANCEAU – Plage de la Concurrence – 17000 La Rochelle*

C'est en 1984 que Richard COUTANCEAU s'installe sur la Plage de la Concurrence et commence à écrire l'histoire de cette belle cave.

Durant de nombreuses années, il ne cessera de faire grandir la carte des vins, ce qui permettra en partie en 1986 l'obtention de la deuxième étoile au guide Michelin. C'est alors que Jacques SARRAUD, alors Chef Sommelier lui apportera tout son savoir-faire.

Un nouvel élan va être donné avec l'arrivée en Janvier 2003 de Nicolas BROSSARD en tant que Chef Sommelier. Son expérience avec notamment des passages au Lucas Carton\*\*\*, à la Réserve de Beaulieu\*\*, ou encore au Louis XV à Monaco chez Mr Alain DUCASSE en tant que Chef Sommelier, est devenue depuis une arme précieuse dans l'élaboration de la cave du restaurant.

Celle-ci compte aujourd'hui pas moins de 20 000 bouteilles, de 1600 références dont environ un millier sont présentes sur cette carte.

Cette cave, telle qu'elle vous est présentée aujourd'hui, est le fruit de plus de 30 ans de travail, de collaboration et de passion œnologique.



Commentaire de Paddy O'Flynn « the wine buff » Irlande

*Julien Berjal is destined to become one of, if not, the, most renowned winemakers in St. Emilion. This incredibly focused, humble young man, has the most amazing passion for his trade, and he is absolutely purposeful on producing the most amazing wine possible from this 3.3 hectare vineyard, which just happens to be situated on the pinnacle of the infamous St. Emilion Plateau.*

*Julien Berjal est destiné à devenir un des vinificateurs, sinon le plus renommé dans st. Emilion. Le jeune homme est incroyablement concentré, humble, a la passion la plus étonnante pour son commerce et il est absolument constant en production de vin. Il en dégage le meilleur possible de ses 3.3 hectares, qui sont situés sur le haut du plateau de Saint Emilion.*

## POTEL & CHABOT

Château Le Chatelet 2007

Une belle découverte et un coup de cœur pour cette propriété de Saint Emilion.

Dans ce millésime souvent dilué et de sous maturité, le Château Le Chatelet me séduit par son équilibre évident. Les arômes oscillent entre fruits murs et boisé délicat finissant sur des notes épicées.

La Bouche, racinaire et crémeuse, est d'une finesse absolue avec cette touche de gourmandise qui invite au verre suivant.

Un vrai « Régal »

Charles LOEMBE

Responsable Vin de Potel et Chabot



----- Message d'origine -----

**De :** "Frédéric ROUGLAN" <frederic.rouglan@almaclub.com>

**Date** jeu. 15/09/2011 14:52

**À :** "marchanddesoif@orange.fr" <marchanddesoif@orange.fr>

**Objet :** Château Le Châtelet

Anthony,

Ci-dessous, tu trouveras quelques mots concernant Le Château Le Châtelet.

Château Le Châtelet

Julien Berjal, propriétaire du Château Le Châtelet qui est enchâssé dans un écrin formé par le Clos Fourtet, Beauséjour-Bécot, Grand Pontet, cherche et arrive à exprimer dans ses vins tout ce que l'on attend d'un grand vin aujourd'hui.

Du fruit mûr et éclatant, une très belle trame avec la profondeur nécessaire à une bonne garde.

On pourrait dire de lui que c'est un Saint-Emilion "classique", (bouche charnue, opulente et charpentée dans sa jeunesse etc...) mais non... déjà il est différent de tout ça !

Dans ses vins on retrouve toute la personnalité de Julien, droit, précis, accessible et charmeur....

Petit ou grand millésime, la force de Julien est l'équilibre qu'il donne à ses vins.

Le mot "plaisir" prend alors tout son sens quand vous ouvrez une bouteille du Château Le Châtelet.

En 2012, un nouveau classement doit voir le jour, voilà une occasion de confirmer la valeur grandissante de ce domaine qui apporte un vent de fraîcheur sur Saint-Emilion !!!

Respect, qualité, compréhension et connaissance sont des atouts pour réussir, Julien Berjal le fait avec régularité et persévérance.

Amicalement.

Frédéric Rouglan (Sommelier)

Restaurant La Table de Montesquieu 1\* Michelin



Nouméa, le 30 Août 2011



18 rue Forest - Ducos  
BP 1294  
98845 Nouméa – Nouvelle Calédonie

Objet : Château Le Chatelet

Madame, Monsieur,

C'est de l'autre bout du monde, en Océanie, que nous tenons à apporter notre soutien à Monsieur Julien Berjal, dans sa candidature au classement 2012.

Pour avoir eu la chance de le rencontrer et de visiter son domaine, pour avoir constaté l'évolution de ses vins sur les différents millésimes, Monsieur Berjal, nous donne la certitude de vouloir viser l'excellence, sur son magnifique terroir.

Sodival Calédonie compte 2 surfaces de vente spécialisée en vins et spiritueux pour les particuliers. Nous avons également une activité de gros dédiée aux restaurateurs et une autre aux entreprises. Notre ambition est d'amener ces différentes clientèles sur la dégustation de vins remarquables. La situation privilégiée de la Calédonie, pour le tourisme Japonais, Australien et Néo Zélandais (entre autres) est une fenêtre formidable sur les produits de la gastronomie française, pour les touristes en provenance de ces différents pays. Château Le Chatelet, est incontestablement un vin apprécié de nos clients. Nous vantons toutes les qualités de ce vin, au même titre que les grands crus de l'appellation.

Bien respectueusement,

Jean-Patrick Duros  
Directeur  
Sodival Ducos  
Sodival Plaza

Sodival /La Rose Rouge RCS : 2005B 751 362 Tel : 28 6040 mail : sodivalducos@sodival.nc