

Revue de Presse  
et Témoignages  
de Professionnels



## SOMMAIRE

<b>REVUE DE PRESSE</b> .....	<b>2</b>
Millésime 2003.....	3
Millésime 2004.....	4
Millésime 2005.....	6
Millésime 2006.....	9
Millésime 2007.....	11
Millésime 2008.....	15
Millésime 2009.....	19
Millésime 2010.....	23
Millésime 2011.....	27
Millésime 2012.....	29
Millésime 2013.....	36
Quelques Millésimes.....	42
Divers Presse .....	45
<b>TEMOIGNAGES DE PROFESSIONNELS</b> .....	<b>62</b>

Revue de  
presse



**REVUE**  
**DE**  
**PRESSE**

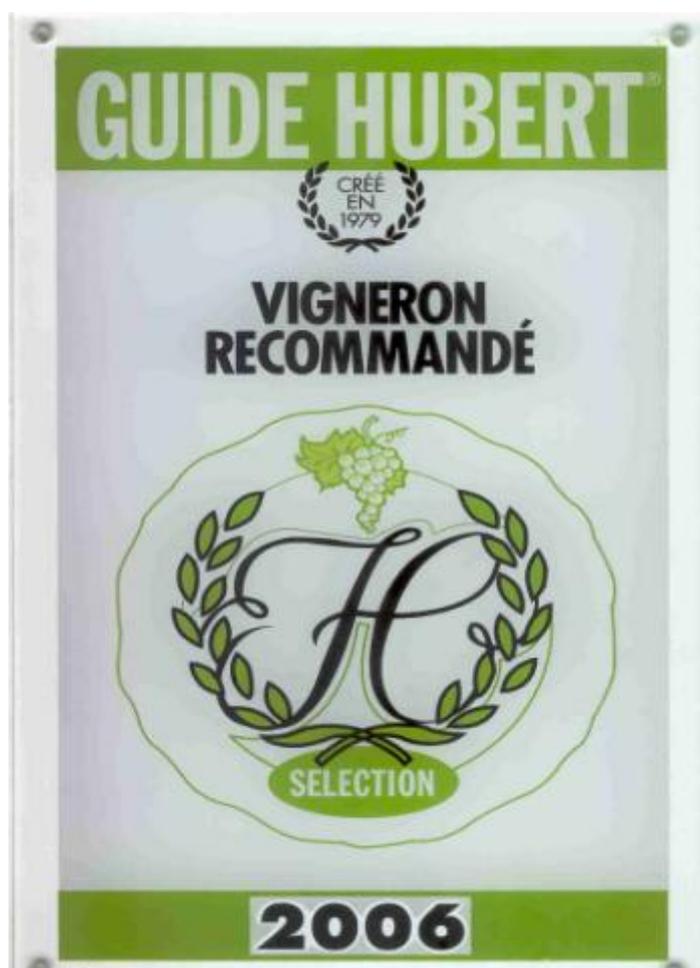
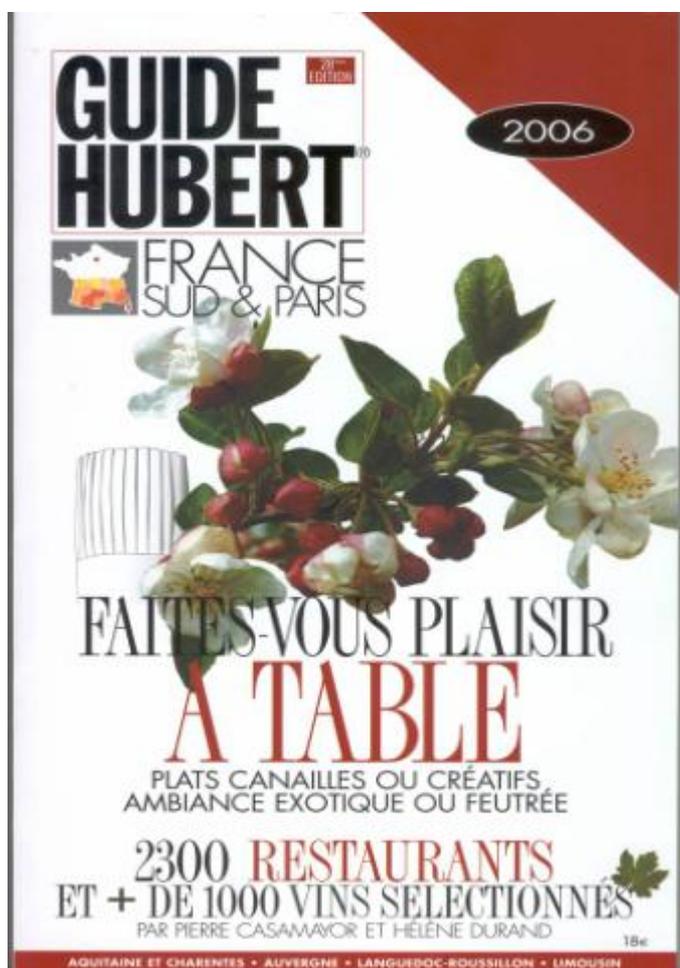
*Ces commentaires de dégustation sont extraits de livres ou revues  
de journalistes professionnels et d'articles internet.*

2003



Château le  
**CHATELET**

• **CHÂTEAU LE CHATELET**  
**33330 St-Emilion - 05.57.74.60.06.**  
••• Rouge 2003 • Nez fruité et floral,  
bouche élégante et harmonieuse avec  
un joli fruit et beaucoup de fraîcheur.



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 (sévérement) 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.

2005



Château le  
CHATELET

### Le Châtelet

05.57.74.60.06.

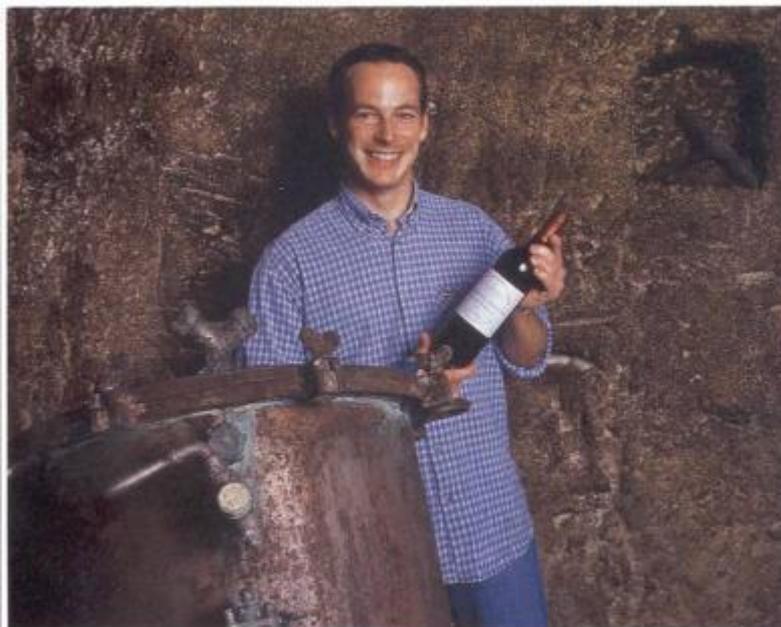
Un terroir – 3,30 hectares – qui ferait rêver plus d'un candidat à l'accession à la propriété viticole. Sur la meilleure partie du plateau calcaire, entre Clos-Fourtet et Beauséjour-Bécot, à portée de fusil des grandes murailles de la ville historique. Mais passage à vide après le décès du grand-père de Julien Berjal, déclassement en 1996, et le jeune homme qui veut venger l'honneur familial. Bref, un scénario impeccable en cours de réalisation. Car cette année, au milieu d'une épuisante dégustation à l'aveugle, cette perle de fraîcheur sortait du lot.

**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. 21 €.

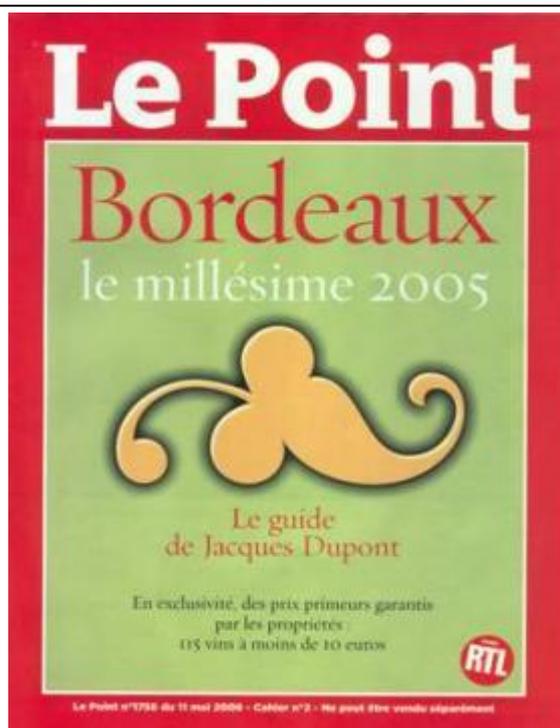
**O** = 2010 **G** = 15 ans

Julien Berjal, 25 ans

### Château Le Châtelet (saint-émilion grand cru)



« 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. 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 de saint-émilion, dans dix ans. »



2005



Château le  
CHATELET



Ch. Chatelet - Saint Emilion Grand Cru			
Note	Millesime	Garde	Ouverture
17.00	2005	15 ans	2010
<p>Superbe emplacement sur le cœur du plateau, entre Beau Séjour Bécot et Clos Fourtet, ce grand cru classé perdit son rang en 1996 suite à des problèmes familiaux ; mais le terroir est bien là ! Julien Berjal qui a repris la propriété familiale, vise le reclassement dans 10 ans, et s'en donne les moyens notamment dans le vignoble qu'il a totalement restructuré. C'est sûrement l'une des meilleures affaires du millésime.</p>			
<p><b>Note de dégustation :</b> Bouquet de rose rouge et de cerise noire ; bouche fine, fraîche, boisée avec un tanin gourmand et délicat, toute l'élégance du plateau royal de St Emilion !</p>			

2005



Château le  
CHATELET

HACHETTE  
VINS.com

LE BORDELAIS

Le Libournais

Saint-émilion grand  
cru

## Ch. Le Châtelet

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.

 *Vin rouge tranquille*

 *Élevé en fût*

*Surface*

**3 ha**

*Production*

**15 000 bouteilles**

*Prix*

**30 à 38 €**

*Vin sélectionné  
dans*

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
**2009**

☛ 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-19h; f. déc.-avr.

© Hachette Livre 2008 - Tous droits réservés.

2006

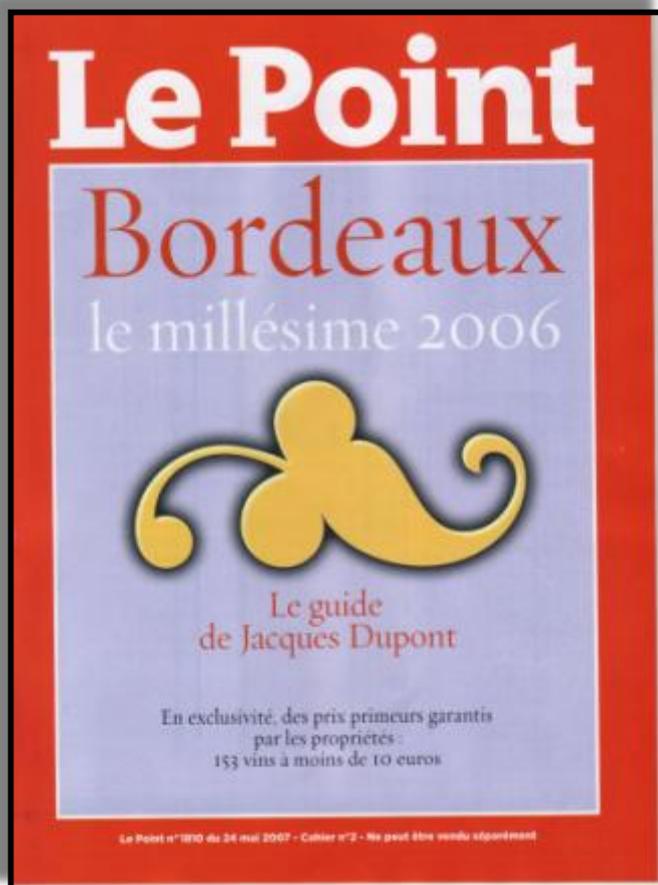


Château le  
CHATELET

**16 - Julien Berjal** qui a repris derrière son grand père ce joli petit cru de 3,30 hectares déclassé en 1996 et situé sur le plateau calcaire à côté de Beau-Séjour-Bécot, continue son œuvre de redressement.

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

**O** = 2014 **G** = 20 ans



2006



Château le  
CHATELET



Note 17

Millésime 2006

Garde 12 Ans

Ouverture 2009

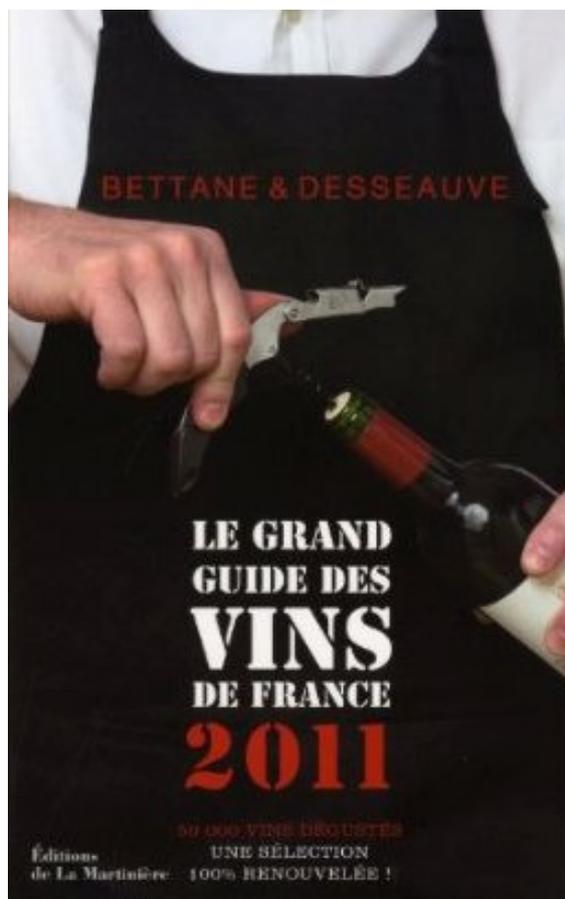
Ce cru, ancien GCC, repris par les héritiers il y a 3 ans, peut et doit rapidement retrouver le niveau de classement de GCC qui était le sien avant 1996 (et qui existe déjà dans le verre). En 2005 il nous avait séduits avec le rang de « petite merveille ». En 2006 il confirme, obtenant la meilleure note dans la dégustation à l'aveugle de l'appellation.

**Note de dégustation :** Belle robe de velours rouge. Superbe nez, fruits rouges, boisé élégant et bien fondu, charnu en bouche tanins savamment extraits garde du fruit jusqu'à la finale, gourmande et tout en finesse.

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.

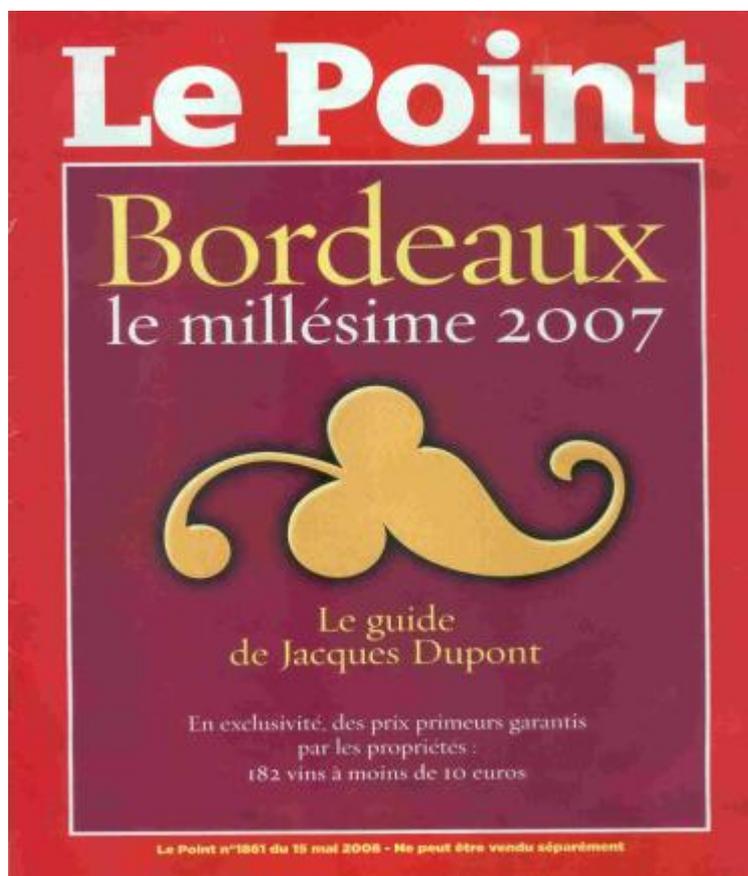
#### Chateau Le Chatelet 2007 : 1 étoile

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



Château 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

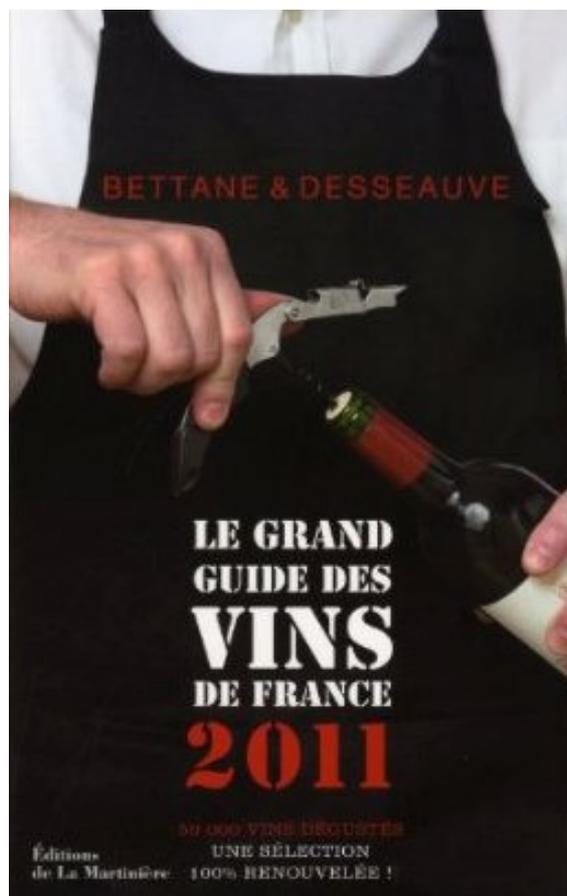
Garde 12 ans

Ouverture 2010

2008



Château le  
CHATELET



### Commentaires du "grand guide des vins de France 2011"

par Bettane et Desseauve.

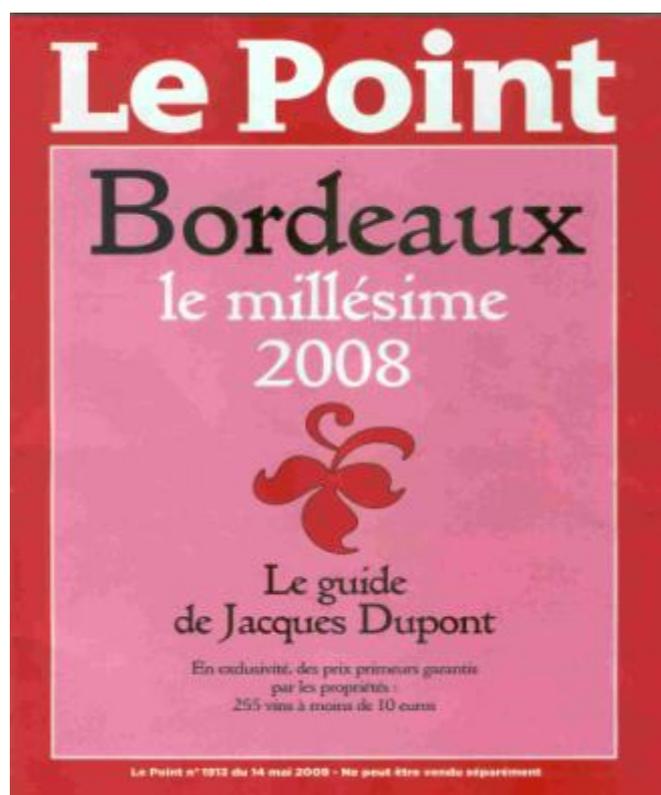
**Château Le Chatelet 2008 : 15,5/20**

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

2008



Château le  
CHATELET



Le Chatelet 

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

2008



Château le  
CHATELET



Note	Millesime	Garde	Ouverture
17.00	2008	12 ans	2012

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.

2008



Chateau le  
**CHATELET**



### LE CHATELET 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 dès

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.-1<sup>er</sup> avr.

2009



Château le  
CHATELET



## Château Le Chatelet : 16/20

Nez très mûr, épices, vanille, cannelle, chocolat, très onctueux, délicat, frais, seveux, pointe d'amertume, très long.

Ouverture 2016 Garde 18ans.

2009



Château le  
CHATELET



**Chatelet (Le) GC O : 2014 G : 15 ans**

Julien Berjal , héritier de cet ancien grand cru classé avant 1996, cousin des Bécot, dont le terroir de Beauséjour est le voisin immédiat, remonte patiemment son vin au niveau indispensable pour se présenter au prochain classement, s'il a lieu, en 2016, ou en 2011, nul ne le sait encore.

Son 2009 est l'un des meilleurs rapports prix plaisir de l'année !

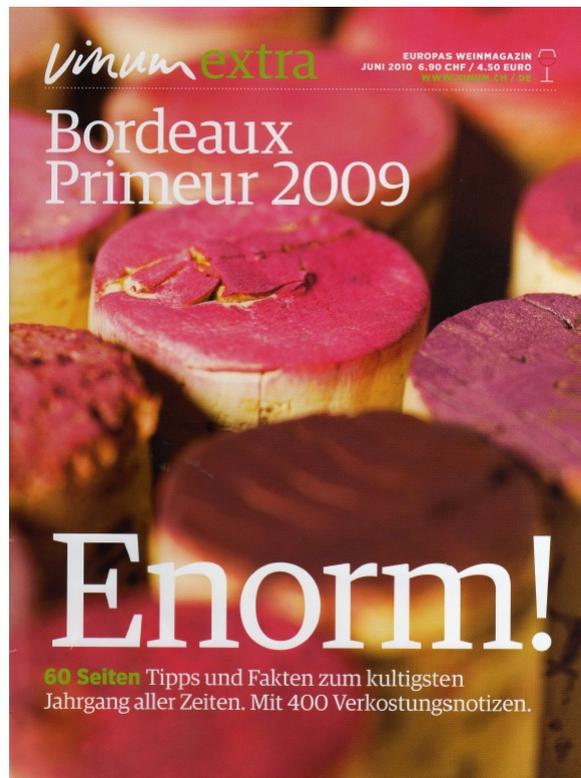
Assemblage : 80% merlot et 20 % cabernet franc.

**17,50** - Beau nez de fruit mûr, intense. Bouche opulente malgré des tanins encore fermes qui vont évidemment devenir plus ronds et moelleux à l'élevage. La propriété monte en puissance !

2009



Chateau le  
CHATELET



**Ebenfalls gelungen (14-14.5)**

**Château Bellevue**

Massige Textur, etwas konturloses Tannin.

**Château Petit Faurie de Soutard**

Saftig, doch etwas abrupt und trocken.

**Château La Couspaude**

Robust, kompakt, zu viel Eiche.

**Château Monbousquet**

Kräftig, herbes, eckiges Finale, spürbarer Alkohol.

Château Pichon-Lafite

Beginnt fruchtig und schlank, endet feurig auf etwas körnigem Tannin. 2014 bis 2018.

**Château L'Archange**

Extraktreich, dicht, modern. 2015 bis 2018.

**Château Le Chatelet**

Ungemein süffig, fruchtig und saftig, ausgewogen. 2014 bis 2017.

Traduction : Enormément moelleux, fruité et juteux, équilibré. Ouverture 2014-2017



## Terre de Vins

Le portail du vin et de l'oenotourisme



» News

» Terre de vins, le mag

» Oenotourisme par Viavitis

» Dégustation

» Tout sur le vin

Conso

| Société

| Gens du vin

| Business

| Terroirs

| De l'étranger

| Eclats de verre

| Revue

Vous êtes ici : News > Business

### LES JEUNES DES CHÂTEAUX BORDELAIS JOUENT GROUPÉS LA PROMOTION DE LEURS VINS

30.03.2010 / Business

→ Pas de commentaire

T- T+



À déguster au château Le Châtelet à Saint-Émilion

Un groupe de sept jeunes viticulteurs, des amis aux parcours différents, qui ont acquis ou repris une propriété familiale, ont décidé de profiter de la période des Primeurs pour assurer collectivement la promotion de leurs vins.

« Nous sommes particulièrement motivés, et vu les difficultés économiques que nous traversons, il nous semblait important de nous unir », explique David Dumont (Château Trimoulet, Saint-Émilion Grand Cru). «

D'autant que nous avons la chance de vinifier un millésime 2009 assez exceptionnel, très complexe, mais chaud, long et puissant tout en restant élégant », précise Julien Berjal (Château Le Châtelet, Saint-Émilion Grand Cru).

Les jeunes ont donc créé l'événement qu'ils ont baptisé Révélation, dans les chais du château Le Châtelet, en bordure de la route Libourne-Saint-Émilion, où fleurissent, comme des pâquerettes, les véhicules en bordure de vigne, témoignant de l'impact suscité par la dégustation des primeurs.

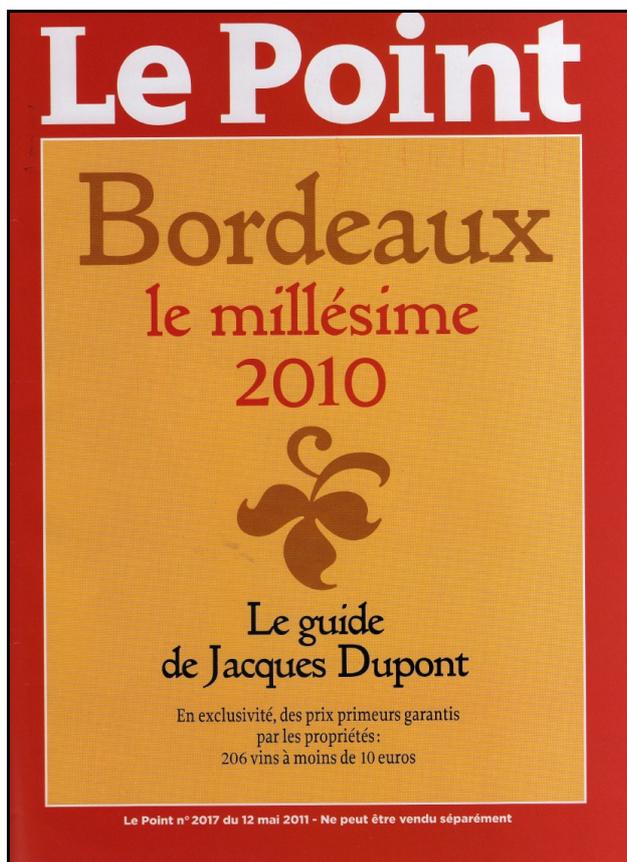
Outre les deux châteaux cités, le Château La Fleur-Picon (également Saint-Émilion Grand Cru), le Château L'Insoumise (Bordeaux Supérieur), le Château Montplaisir (Bergerac-Rosette), le Mas Mudigliza (Côtes du Roussillon) et le Château Venus (Graves) participent à l'opération.

Sud Ouest

2010



Château le  
CHATELET



**Le Châtelet** ➔ Ⓞ

06.72.91.09.29.

**15** - Fermé, cerise, tanins serrés, joli fruit, vin tendu, élégant, bonne acidité, fraîcheur et longueur. 25 €.

**O** = 2017 **G** = 18 ans

2010



Château le  
CHATELET



Saint Emilion Grand Cru  
27 € / Btle

Note : 17.5

Millesime : 2010

Garde : 15

Ouverture : 2015

+ 12b. 324 €

+ 6b. 165 €



*Un cru plein d'avenir, situé au bord de Beauséjour Bécot, dont le gérant Julien Bergeal, héritier de cet ancien grand cru qui était classé GCC avant 1996, est un cousin des Bécot. Il sera un candidat évident à la prochaine révision du classement Assemblage : 80% merlot et 20 % cabernet franc.*



**Notes de dégustation :** Robe dense, grenat. Nez ouvert de fruit mûr, frais et complexe. Bouche pleine avec des tanins gourmands et étoffés, un fruit craquant et une belle longueur en bouche.

2010



Château le  
**CHATELET**



#### CHÂTEAU LE CHÂTELET

Un beau style très en finesse sans recherche de puissance, traduisant plus la minéralité que le boisé, plus le floral que le fruité, plus l'élégance que la puissance. Une matière plus dense le fera accéder au meilleur de l'appellation, sans conteste. Il faut suivre ce cru. **17/20**

2010



Château le  
CHATELET



16,5/20

### ■ CHÂTEAU LE CHÂTELET

Entier, dense, riche, encore assez marqué par l'élevage. Sa texture en finale est très fine et étirée. Un vrai potentiel. 38-48 €

CHÂTEAU LE CHÂTELET

SAINT-ÉMILION

## JULIEN BERJAL

### La force du terroir

Intégré dans le premier classement de 1955, déclassé en 1996, 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 du plateau donne des vins frais, d'une grande finesse, avec un supplément de saveurs sur des notes salines. En 2011 (15,5/20) et 2010 (ci-contre), Julien a fait évoluer le style vers plus de rondeur et de suavité. **A. Gerbelle**

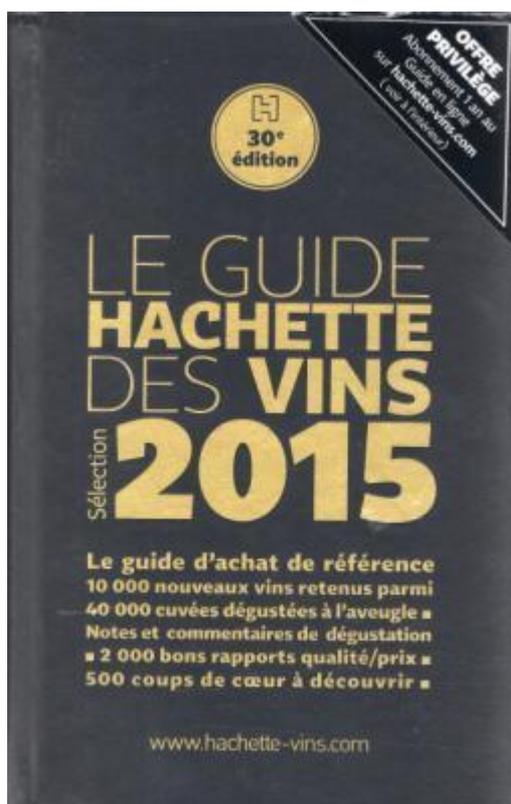


JULIEN BERJAL  
Propriétaire du  
château Le Châtelet.

2011



Château le  
CHATELET



**LE CHATELET 2011**

■	3 000	■	50 à 75 €
---	-------	---	-----------

Un petit domaine de 3,2 ha idéalement situé sur le plateau de Saint-Émilion, au milieu des « classés » Beau-Séjour Bécot, Canon et Clos Fourtet – d'où son titre de « châtelet » plutôt que de château –, propriété de Julien Berjal depuis 2002.

Une robe cerise noire aux reflets violines de jeunesse. Au nez, du fruit mûr et la vanille de l'élevage (dix mois). Le boisé domine au palais, sur des notes de moka, mais il laisse percer des notes de baies mûres qui devraient s'épanouir assez vite. **X** 2016-2020 **Y** pigeon rôti

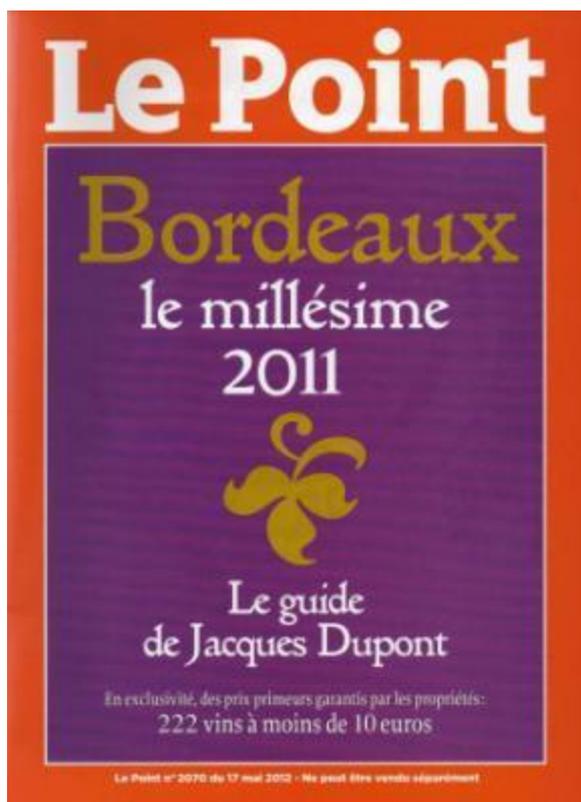
☞ Julien Berjal, Ch. le Châtelet, 33330 Saint-Émilion, tél. 06 72 91 09 29, chateaulchatelet@gmail.com

📍 📞 📧 t.l.j. 11h-19h; f. janv.-avr.

2011



Château le  
CHATELET



**Le Châtelet** ↻ ©

06.72.91.09.29.

**14,5** - Château Le Châtelet. Nez cerise, bouche fruitée, vive, tendue, fraîche, assez élégante, finale fruits rouges. 27 €.

**O = 2017 G = 15 ans**

**15,5** - Le Châtelet. Une cuvée spéciale vinifiée et élevée en barriques neuves. Floral, cerise, joli nez, bon boisé discret, bouche fraîche, élégante, tendue, favorisant le fruit. Prix pas encore fixé.

**O = 2017 G = 15 ans**

2012



Château le  
CHATELET



15,5/20

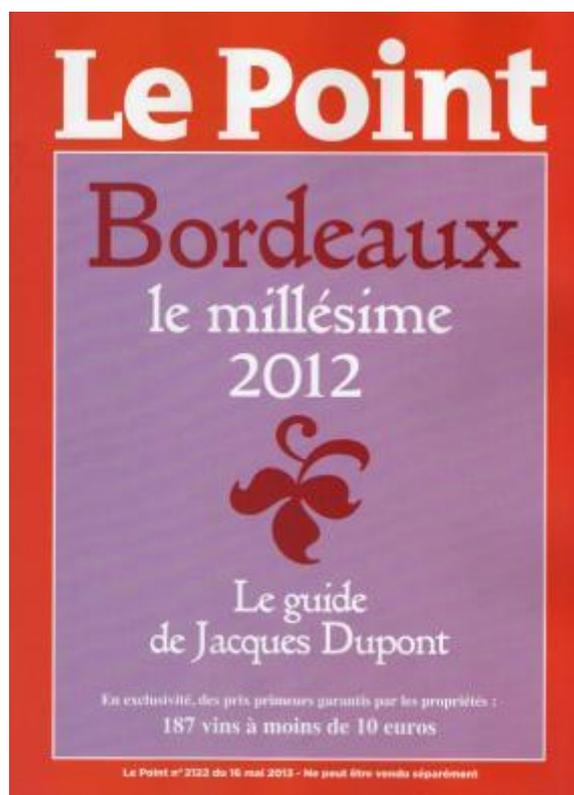
■ CHÂTEAU CHÂTELET

Fin en attaque et délicat en finale.  
Le cru confirme sa très belle remon-  
tée avec un élevage désormais plus  
précis. **N. C.**

2012



Château le  
CHATELET



**Le Châtelet (GCC) ♥**  
**16,5** - Nez discret, bouche tendre,  
fraîche, pas trop extraite, joli fruit,  
assez délicat, en finesse.  
*O = 2017 G = 12 ans*

2012



Château le  
CHATELET



♥ CHÂTEAU LE CHATELET

**16/20** Minéralité et subtilité dans un style aérien. L'un des 2012 les plus réussis dans ce style sur la corde raide jouant la finesse jusqu'à la dentelle. L'allonge atteste de la grande maîtrise et fait pencher la balance en faveur de l'élégance. €

2012



Château le  
CHATELET

## le Grand Jury International des Vins - GJIV

le Grand Classement des Vins de Bordeaux - Le Grand Classement des Champagnes

Lundi 8, mardi 9 et mercredi 10 avril 2013

### Les Primeurs 2012 : un beau millésime, bien meilleur que 2011 !

C'est accompagné de deux amis membres du Grand Jury International des Vins - GJIV - Camillo LAMIA, directeur du Savour Club Belgique et Jean-Ernest de ZELLIK, œnophile confirmé - que je me suis rendu à la grande messe des vins de Bordeaux.

Notre objectif étant de découvrir ou redécouvrir des vins avec un excellent rapport qualité/prix, j'avais préalablement éliminé de la cinquantaine d'invitations reçues les invitations les plus pompeuses.

Nous avons donc volontairement laissé les Châteaux les plus prestigieux à la presse aux ordres, grande spécialiste des courbettes qui attribuera ses traditionnels 95, 96, 97, 98, 99 et 100 sur 100...

Château ROL VALENTIN	Saint-Emilion	18
Château PAVIE MACQUIN	Saint-Emilion	18
Château LE CHATELET	Saint-Emilion	18
Château ANGELUS	Saint-Emilion	18
CLOS DE LA CURE	Saint-Emilion	17
Château VILLEMAURINE	Saint-Emilion	17
Château PIPEAU	Saint-Emilion	17
Château LAROZE	Saint-Emilion	17
Château LARCIS DUCASSE	Saint-Emilion	17
Château LA TOUR FIGEAC	Saint-Emilion	17
Château LA GAFFELIERE	Saint-Emilion	17
Château JEAN FAURE	Saint-Emilion	17



LE GRAND  
CLASSEMENT  
DES VINS DE  
BORDEAUX

2012



Château le  
CHATELET

JEAN-MARC QUARIN  
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX

Jean-Marc Quarin  
Carnets de dégustations  
www.quarin.com  
Guide indépendant de l'amateur  
de vins



▸ **Saint-Emilion : 136 vins**

Rapport n° 3 (15 avril 2013)

**CHATELET (LE) Saint-Emilion Grand Cru 14,75 // 86**

Couleur vive. Nez fruité. Bouche suave, agréable, mais de corps et de longueur moyens.



Château Le Châtelet	Saint-Emilion	91-93	Cassis ; bouche pleine, finale harmonieuse
---------------------	---------------	-------	--

2012



*Château le*  
**CHATELET**

SPECIAL  REPORT

# **Tim Atkin MW** **Bordeaux Report** **2012**

**93**

### **Château Le Châtelet**

St Emilion Grand Cru Classé (14%, 80M, 20CF)

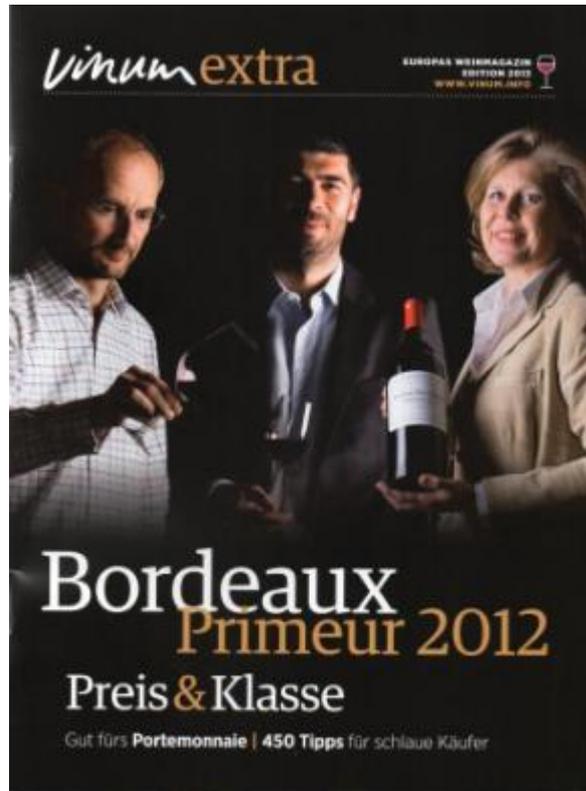
An ambitious wine from this small three-hectare property that has plenty of toasty, coffee bean oak, but backs it up with rich, plum and blackcurrant concentration and a backbone of serious tannins. The perfume of the Cabernet Franc hovers over the surface of the wine like a hawk.

Drink: 2022-32

2012



Château le  
CHATELET



**Château Le Chatelet**

15 Punkte | 2018 bis 2025

Angenehm frisch, extraktreich,  
herbes Tannin ohne Härte,  
gekonnt gemacht.

2013



Château le  
CHATELET

mybettane+desseauve

### Château Le Châtelet

Château Le Châtelet, Saint-Émilion grand cru

14

[86/100] Fruit rouge agréable, mais dimension limitée. Corps svelte, souple, sera vite prêt à boire.



Château Le Châtelet	Saint-Emilion	90	Cassis, floral, épicé ; bouche sphérique, finale veloutée
---------------------	---------------	----	---

2013



Château le  
CHATELET

Decanter.com

Home News Wine People & Places Learning Events Shopping Collec



You are here: Decanter · Bordeaux 2013 · Bordeaux 2013 Wines

## Bordeaux 2013 results: St Emilion Grand Crus Classes



Château le Chatelet

St-Emilion

GCC

15.5 (85)

Awkward. Oak dominant but freshness behind.

Tannins firm but polished.

Drink: 2018-2025

Taster: James Lawther MW

Like 0 Tweet 0

2013



Château le  
CHATELET



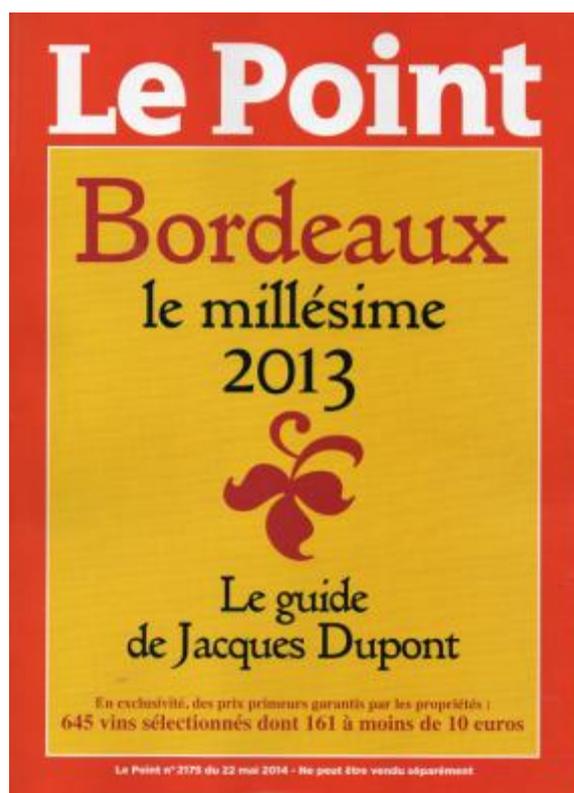
## CHÂTEAU LE CHÂTELET

**16** Quelle souplesse et en même temps quelle fraîcheur! C'est une réussite avec un nez précis, sur un fruit qui a de l'éclat. Le milieu de bouche ne lâche rien et s'étire sur le plaisir tendre.

2013



Château le  
CHATELET



**Le Châtelet (GCC)**

**14** - Nez frais, orange sanguine, fruits rouges, milieu de bouche un peu acide, tanins fermes, juteux, pas mal d'éclat.

**O** = 2017 **G** = 8 ans

2013



Château le  
CHATELET

PRIMEURS  
www.primeurs.tv  
TV

J'aime Partager 348 Follow

Chat

ANDREAS LARSSON  
Best Sommelier of the World  
2007

MARKUS DEL MONEGO  
Best Sommelier of the World  
1998

2013 LE CHATELET,  
SAINT EMILION GRAND CRU  
CLASSE

**87** / 100

2013



Château le  
CHATELET



13,5-14/20

#### ■ CHÂTEAU LE CHÂTELET

Boisé assez appuyé mais fin qui donne une image juste de la texture des vins énergiques du domaine, qui s'ouvrira assez vite. Belle progression depuis 2007. Peut encore gagner en précision.

#### ■ QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Julien Berjal a démoli des cuves béton pour faire une salle pour ses vinifications intégrales qui reprennent 66 % du volume de sa production de 3,18 ha enclavés entre Clos Fourtet et Beau-Séjour Bécot.

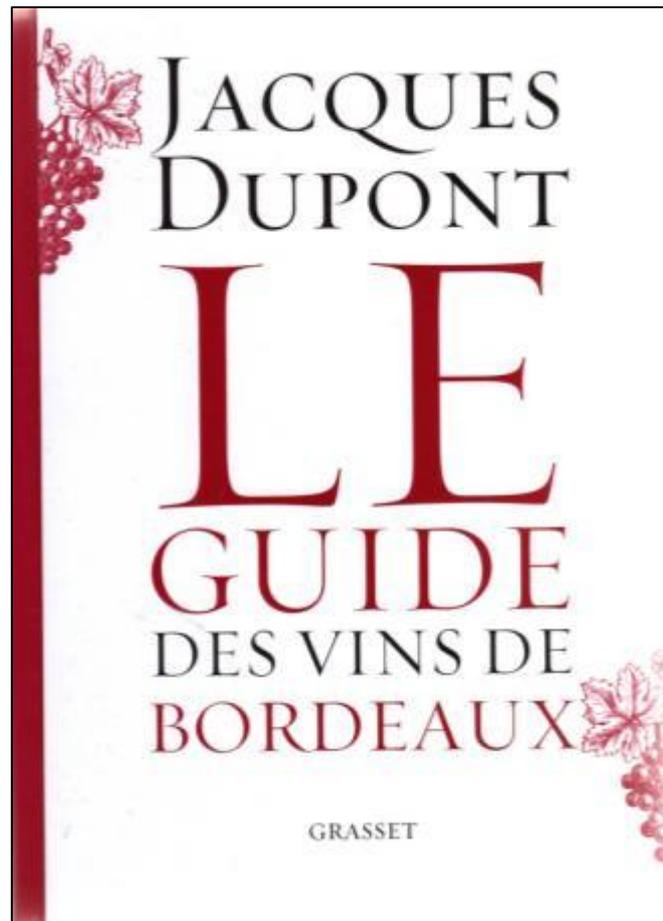
Prix 2012 : N. C. - 2011 : N. C.

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.



**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.



## 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...* »

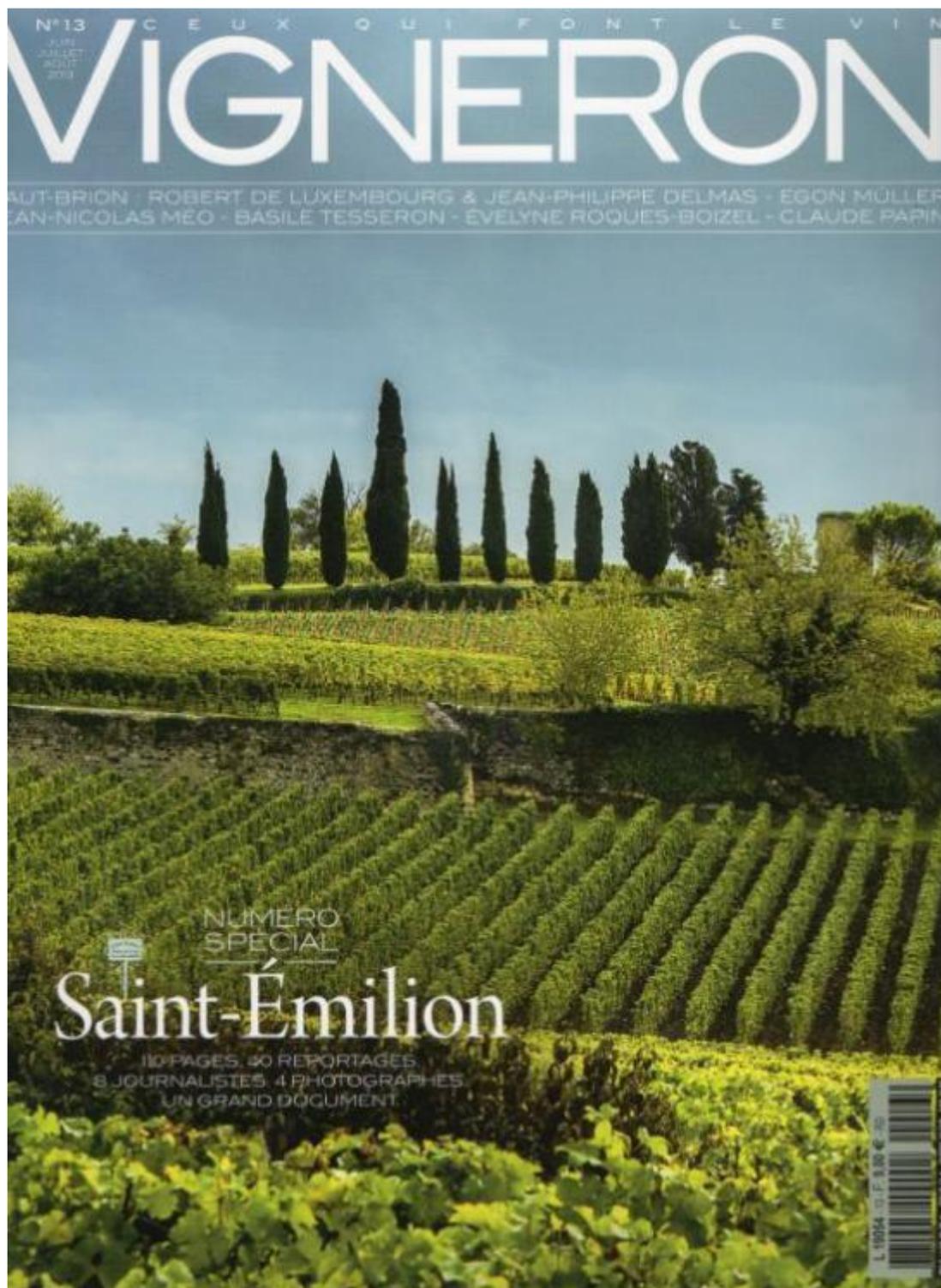
**Son coup de cœur** : Le vin du jeune vigneron **Julien Berjal** : **Château Le Chatelet 2007**, un **St Emilion** qui vient tout juste d'être promu, au rang de « **grand cru classé** ».

« *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 monolithe 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 vigneron 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 vigneron 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

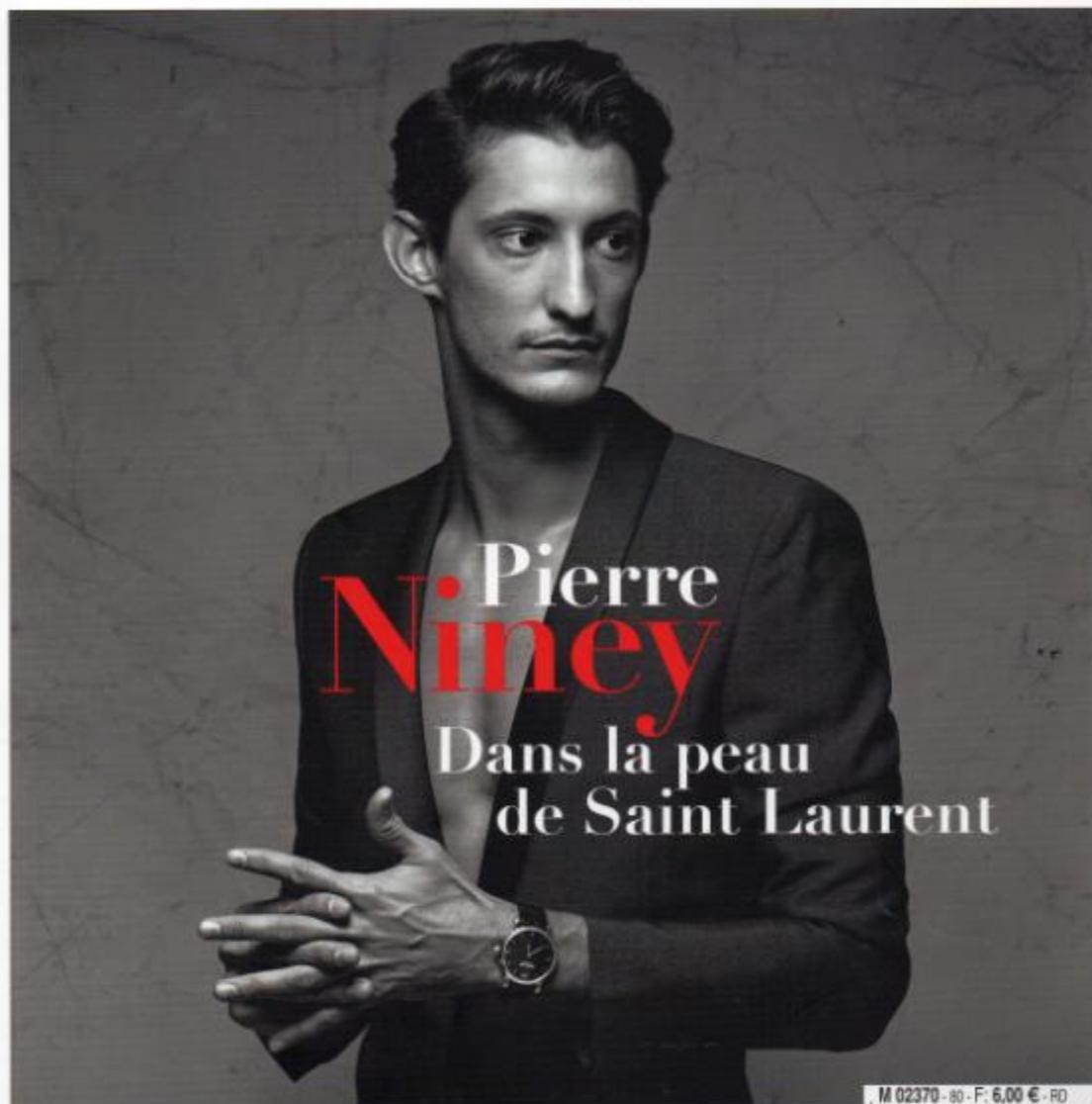
Divers  
Presse



Château le  
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





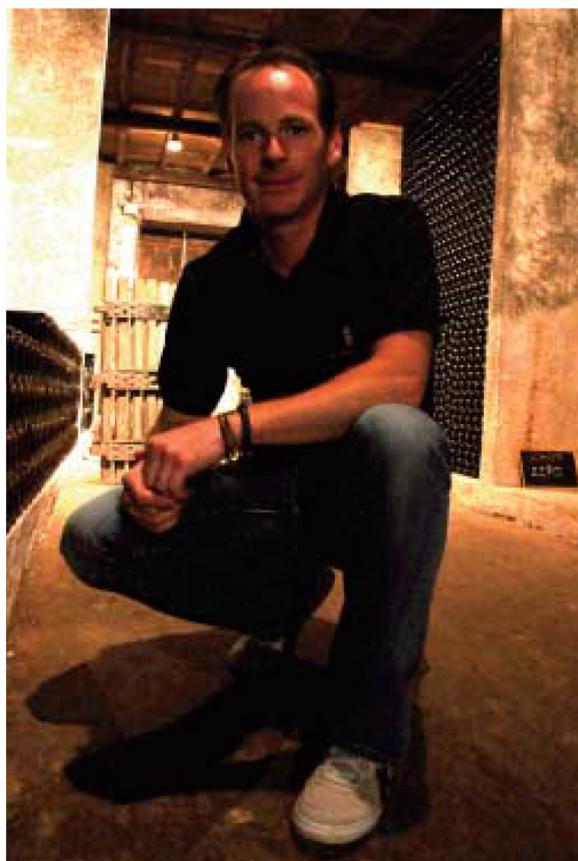
# Prodige à **julien berjal** Saint-Émilion

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.**



Divers  
Presse



Château le  
**CHATELET**

**Gault & Millau**  
N°68 SEPTÉMBRE-OCTOBRE 2014  
L'expert gourman

# Foires aux vins

**LES 200 BOUTEILLES  
OBLIGATOIRES**

**70 CUVÉES  
BI  
du vignob  
françai**

**FAIT-MAIS  
le boost  
inatten**

**BALAI  
au pa  
du Cogn**

Carine Pichot  
Domaine  
de Fabrègues  
(Languedoc)

**Dans la cuisine per  
DE MICHEL ROSTAI**

L 12679 - 68 - F 8,90 € - RD



| 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





« 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 Chatelet 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.

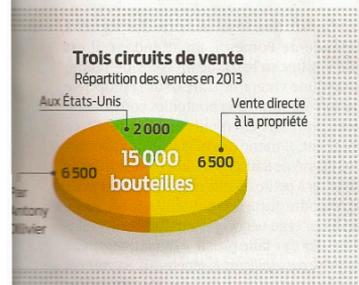
Julien Berjal se dit « fier » d'être sorti du négoce de la place de Bordeaux à partir du millésime 2005, considérant qu'il ne valorisait pas assez les vins.

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. »



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

28 LA VIGNE - N° 270 - DÉCEMBRE 2014

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 cultivateur 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



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.



the wine buff®  
EXTRAORDINARY WINES @ ORDINARY PRICES

### 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

