

# MILLÉSIME 2022



## NOTES ET AVIS DES EXPERTS

« On ne peut pas dire cette année qu'un cépage est supérieur à l'autre, tant les qualités sont belles. Même dans les conditions les plus difficiles, les jus sont bons, colorés, fruités, le plus souvent exceptionnels. La couleur, la suavité, l'onctuosité, la fraîcheur sont les marqueurs clés de ce millésime. (...) Même si l'on peut souligner une récolte bordelaise de faible quantité, les vinifications qui se terminent doucement et les dégustations que nous effectuons, (...) cela vient confirmer le côté unique de ce millésime, tant sur la rive gauche que sur la rive droite. Les réussites sont éclatantes et nous permettent dans une période compliquée, d'afficher un sourire et une belle satisfaction. »

La Revue Vinicole Internationale – 18 novembre 2022

**JAMES SUCKLING**  
92-93/100

« Un vin avec des notes de mûres, de noix et d'épices. Plutôt corsé, avec de la mâche et des tannins fins. Bon potentiel d'ouverture et finale longue. »

Avril 2023

« Le millésime 2022 s'annonce d'ores et déjà comme un très grand millésime. Les grands terroirs bordelais ont été épargnés par les terribles épisodes gélifs d'avril et la grêle du mois de juin et le stress hydrique entraîné par la sécheresse de l'été a permis de concentrer les baies. Les vins produits en 2022 seront riches et très qualitatifs, malgré des volumes réduits. Nos dégustations confirment cette impression, avec des vins denses, gourmands, profonds mais gardant tout de même une certaine fraîcheur, gages de grande qualité. Ce millésime 2022 est un millésime de très grande garde mais aux quantités limitées, à ne pas rater ! »

Cavissima – Mai 2023

**YVES BECK**  
91-93/100

« Château St Georges se révèle avec intensité et précision au travers de nuances minérales et fruitées. Il convainc surtout au niveau de sa densité en bouche avec une sucrosité conférée par des tannins suaves qui ne manquent néanmoins pas d'également conférer de la puissance. Un vin gourmand et ample qui mérite un peu d'épanouissement. 2025-2034. »

Avril 2023

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
© MaxVya Photos non contractuelles. Impression réalisée sur un papier certifié PEFC. CSG F 0324-D



**TARIF PRÉFÉRENTIEL  
OFFRE UNIQUE**

## Souscription Exceptionnelle

**AVANT MISE EN BOUTEILLES**

# MILLÉSIME 2022



*La promesse d'un  
grand millésime !*



**Depuis 2018, le Château Saint-Georges est certifié  
« Haute Valeur Environnementale Niveau III ».**

Aimer la vigne, c'est d'abord respecter la Nature et les Hommes. Depuis plus d'une décennie, le Château s'est engagé dans une conduite durable et exemplaire du vignoble avec une réflexion permanente sur l'amélioration des méthodes. Cette démarche nous a permis d'obtenir cette certification, la plus haute délivrée par le Ministère de l'Agriculture et accompagnée d'un cahier des charges très rigoureux pour la protection à long terme de notre terroir. Il se traduit par des pratiques vertueuses à plusieurs niveaux : dans les vignes, au chai, auprès de nos collaborateurs et pour notre environnement.



  
**Château St. Georges**  
SAINT-GEORGES - SAINT-ÉMILION

5 route de Saint-Émilion • 33570 Montagne  
Tél. 05 57 74 62 11 • www.chateau-saint-georges.com • contact@chateau-saint-georges.com

RC 314 492 695 Libourne

  
**Château St. Georges**  
SAINT-GEORGES - SAINT-ÉMILION



# Souscription Exceptionnelle

AVANT MISE EN BOUTEILLES



TARIF PRÉFÉRENTIEL  
OFFRE UNIQUE

## CHÂTEAU SAINT-GEORGES 2022

AOC SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION



### ÉDITORIAL

## 2022 : l'avènement d'un grand millésime !

Le métier de viticulteur est intimement lié aux éléments naturels et donc largement tributaire des conditions climatiques qui influent sur son vignoble et sur son travail. Le gel, par exemple, peut anéantir en quelques heures toute une récolte et ruiner ainsi le travail d'une saison.

Si l'on veut définir les conditions météorologiques favorables à la naissance d'un grand millésime, il y a la température, qui permet à la vigne de baisser le degré d'acidité des baies, le degré d'ensoleillement, qui joue un rôle essentiel dans la concentration en sucre et les précipitations, qui évitent à la plante un stress hydrique. La nature du terrain est aussi à prendre en compte. Un sol argileux aura tendance à produire du raisin plus juteux et plus concentré en arômes car il retient l'eau. À l'opposé, le sable très drainant donnera des vins plus légers et fruités.

Manifestement, Bacchus s'est penché sur Saint-Georges Saint-Émilion avec bienveillance durant l'année 2022. En effet, les planètes se sont alignées avec le climat, mêlant des périodes de chaleur précoces avec de maigres précipitations fort bienvenues. L'été, particulièrement ardent, a connu deux orages dans le courant du mois d'août, qui ont permis une maturation optimale du raisin. Le rendement a été inférieur aux années précédentes, mais la qualité était plus qu'au rendez-vous.

Dans ce contexte climatique presque idéal, le millésime 2022 du Château Saint-Georges s'est révélé d'une noblesse au-delà de nos espérances et est sans aucun doute l'un des plus grands depuis de longues années...

Bonne dégustation !

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

## 2022



**LA ROBE** est d'un rouge grenat profonde aux reflets violines.

**LE NEZ** dans un premier temps, est très intense, élégant et puissant aux notes de cacao, d'épices, de caramel et de prune. Dans un deuxième temps, il éclate de richesse et de complexité en dévoilant des notes de mûre, de cassis et de cerise noire soutenues par de délicates notes boisées.

**LA BOUCHE** est onctueuse, chaleureuse, puis se révèle concentrée et puissante avec un très beau tanin dense et velouté, très bien équilibré grâce à une belle sucrosité. Les notes boisées de vanille et de chocolat sont subtiles et subliment le fruit noir bien présent de ce vin.

**LA FINALE** est soutenue par une belle fraîcheur qui lui confère une très jolie longueur.

**EN CONCLUSION**, ce millésime 2022 est autant puissant que délicat de par ses arômes et la profondeur de sa bouche. Un véritable grand vin de garde, qui peut tout de même être savouré avec délectation dès maintenant.

Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc.  
Terroir : Argilo-calcaire exposé au midi.  
Plats suggérés : Ce vin accompagnera à merveille une côte de bœuf maturée grillée ou des côtelettes d'agneau. Servir à 18°C, après séjour en carafe d'une heure.

Dégustation réalisée dans notre chai en février 2023, en compagnie de Jean-Philippe Fort, notre oenologue attaché au cabinet Michel Rolland, de notre chef de culture et de notre maître de chai.



- ▶ **12 BOUTEILLES** ..... ~~324,00€~~ **295,00€**  
soit 24,58 € la bouteille au lieu de 27,00€  
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 26,00 €) Soit une économie totale de 55,00 €
- ▶ **18 BOUTEILLES** ..... ~~486,00€~~ **429,00€**  
soit 23,83 € la bouteille au lieu de 27,00€  
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 29,00 €) Soit une économie totale de 86,00 €
- ▶ **24 BOUTEILLES** ..... ~~648,00€~~ **549,00€**  
soit 22,87 € la bouteille au lieu de 27,00€  
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 29,00 €) Soit une économie totale de 128,00 €
- ▶ **36 BOUTEILLES** ..... ~~972,00€~~ **789,00€**  
soit 21,92 € la bouteille au lieu de 27,00€  
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 32,00 €) Soit une économie totale de 215,00 €
- ▶ **6 MAGNUMS** ..... ~~324,00€~~ **295,00€**  
soit 49,17 € le magnum au lieu de 54,00€  
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 26,00 €) Soit une économie totale de 55,00 €
- ▶ **24 DEMI-BOUTEILLES** ..... ~~336,00€~~ **305,00€**  
soit 12,71 € la demi-bout. au lieu de 14,00€  
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 26,00 €) Soit une économie totale de 57,00 €

**ATTENTION : OFFRE UNIQUE CLOTURÉE LE 30 AVRIL 2024**  
**LIVRAISON À PARTIR DE LA DERNIÈRE SEMAINE D'AVRIL**



### Nos amies les abeilles

Notre engagement pour la protection des pollinisateurs a été récompensé par l'obtention du Label BEE FRIENDLY en 2022. Au Château Saint-Georges, nous nous faisons un devoir d'honorer cette distinction, en intégrant à nos méthodes de travail la préservation de la biodiversité et des écosystèmes. Cette démarche, initiée par la Communauté européenne, vise à pratiquer une agriculture plus responsable et plus vertueuse. Nous sommes fiers d'en être les ambassadeurs !

