

NOTES DE LA PRESSE

GILBERT ET GAILLARD
91/100

« Robe sombre d'un rouge vif. Nez plaisant et net de fruits rouges mûrs qui s'amplifie à l'aération. Bouche ample dès l'attaque, des tanins polis, une expression élégante et un très bon équilibre entre le fruit et le bois. Une référence dans l'appellation. »

LE POINT
15/20

« Fruits noirs, réglisse, bouche large, savoureuse, tendu, un vin structuré, assez sérieux, tanins présents mais sans dureté, finale accrocheuse. »

BETTANE ET DESSEAUVE
91/100

« Beau potentiel pour ce grand classique de l'appellation qui émerge progressivement. »

DUSSERT ET GERBER
♥♥♥♥♥

« Le 2016, de belle robe rubis intense, est un vin classique, dense, bien corsé, riche et subtil, au nez où l'on retrouve la groseille et les sous-bois, de bouche ample et chaleureuse. »

JAMES SUCKLING
90/100

« Séduisants arômes de violette et de baies rouges avec des tanins moelleux et un mélange de chocolat noir, de fruits noirs. Vin accessible dès maintenant. »

JEB DUNNUCK
90/100

« Vin exceptionnel, le Château Saint-Georges 2016 est velouté au palais, moyennement corsé, plein de charme. Il révèle des notes complexes de fruits rouges et noirs, d'épices de Noël et de notes herbacées. Une structure de vin parfaitement équilibré, il se conservera pendant 10-15 ans. »



**Médaille d'Argent Concours
Mondial de Bruxelles**

**Médaille d'Or Sélection Mondiale
des Vins Canada**



VENTE PRIVÉE DE 5000 BOUTEILLES

CHÂTEAU SAINT-GEORGES
2016

AOC SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION - 13,5°

- ▶ **12 BOUTEILLES** 336,00€ **309,00€**
soit 25,75 € la bouteille au lieu de 28,00€
+ FRAIS DE PORT GRATUITS (valeur : 21,00 €) Soit une économie totale de 48,00 €

- ▶ **24 BOUTEILLES** 672,00€ **599,00€**
soit 24,96 € la bouteille au lieu de 28,00€
+ FRAIS DE PORT GRATUITS (valeur : 24,00 €) Soit une économie totale de 97,00 €

- ▶ **6 BOUTEILLES SUPPLÉMENTAIRES** 180,00€ **147,00€**
(uniquement en complément des 24 bouteilles)
soit 24,50 € la bouteille au lieu de 30,00€

- ▶ **6 MAGNUMS** 336,00€ **309,00€**
soit 51,50 € le magnum au lieu de 56,00€
+ FRAIS DE PORT GRATUITS (valeur : 21,00 €) Soit une économie totale de 48,00 €



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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. © Mateo & Photos non contractuelles. Impression réalisée sur un papier certifié PEFC. CSGF 0522 D

VENTE PRIVÉE DE 5000 BOUTEILLES

MILLÉSIME
2016



Un Millésime Historique !



**OFFRE VALABLE
JUSQU'AU 30 JUIN 2022**



Château St. Georges
SAINT-GEORGES - SAINT-ÉMILION
33570 MONTAGNE



ÉDITO

CHÂTEAU SAINT-GEORGES 2016 AOC SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION

Un doublé historique après le célèbre 2015 !

C'est une météorologie tout à fait exceptionnelle qui a permis à ce millésime 2016 de voir le jour. Un été très chaud et sec, quelques pluies bienfaitrices à point nommé et un beau soleil tout au long des vendanges nous ont offert des grappes extraordinairement concentrées. Ses vinifications nous ont dévoilé un vin solaire, généreux et très aromatique, gourmand et velouté, plus accessible et plus équilibré dès sa prime jeunesse que le légendaire 2015.

Les experts ont été unanimes et c'est une véritable pluie de récompenses qui a couronné le millésime 2016. Doté d'un beau potentiel de garde grâce à sa remarquable structure tannique, il saura trouver sa place dans votre cave et sur vos plus belles tables. Je réserve mon offre spéciale « Vente Privée » au Cercle des Amis du Château Saint-Georges dont vous faites partie, et il me tarde que vous puissiez acquérir quelques beaux flacons de ce millésime historique.

Merci pour votre fidélité et excellentes dégustations,

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

LA ROBE d'un très beau rouge grenat, charme d'emblée le regard par sa profondeur et sa brillance. On veut très vite en découvrir davantage !

LE NEZ est expressif et suave, dévoilant une palette envoûtante et complexe de fruits noirs très mûrs et d'épices douces.

UN MAGNIFIQUE mariage aromatique qui trouve son point d'orgue avec un boisé racé, agrémenté de parfums de rose poudrée et de pivoine.

LE PALAIS est riche, dense, raffiné, avec des tanins d'une extrême rondeur.

LA BOUCHE ample et charnue offre, à l'unisson du nez, de délicieuses saveurs de fruits noirs et rouges mêlées à de subtiles notes minérales de graphite et d'épices douces. Très fruité, chaleureux et d'une belle longueur en bouche, ce grand vin peut se déguster dès aujourd'hui et atteindra sa maturité optimale vers 2022-2024.

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

POUR DÉGUSTER AU MIEUX CE 2016

Servez notre 2016 à 17 °C après un séjour d'une heure au minimum en carafe. Partagez ces moments précieux en l'accompagnant, par exemple, d'une entrecôte bordelaise aux cèpes, un lapin chasseur, de ris de veau aux champignons, un carré d'agneau, d'aiguillettes de canard à l'orange, une volaille de Bresse au four, un plateau de fromages de caractère...



RÉCOLTE 2016 : En 2016, bénie soit la Nature qui nous a offert de si extraordinaires conditions de récolte !

Par Henry Gaudin, Chef de Culture au Château Saint-Georges

D'abord, l'hiver 2016, très doux et généreux en précipitations, a permis de constituer de bonnes réserves d'eau. Le printemps un peu frais au début a ensuite connu une grande douceur. La floraison fut très homogène, signe des grandes années classiques...

Puis est arrivé un été sans une goutte de pluie avec quelques jours caniculaires. Une situation que l'on avait rarement constatée depuis deux décennies ! Dans ces conditions, la décision fut sage de n'effectuer qu'un effeuillage modéré côté soleil levant. En effet, début septembre, le mercure battait des records avec certains jours où il a dépassé les 36 °C.

Par bonheur, notre terroir a pu puiser dans ses réserves d'eau retenues par nos sous-couches argileuses et les nombreuses sources qui alimentent notre fameuse colline. Même nos plus jeunes plants ne souffraient guère de ces conditions exceptionnelles. Mais, il fallait de l'eau pour redonner du volume aux baies et parfaire leur maturation avant la récolte.

Par chance, le très court épisode orageux du 13 et 14 septembre a apporté une pluie généreuse et juste l'eau dont nous avions besoin. Après, le retour de l'anticyclone jusqu'aux vendanges a offert une fin de saison magnifique. Les premières grappes de Merlot ont pu ainsi

être cueillies le 8 octobre à l'arrière du Château et les derniers Cabernets ont rejoint nos tables de tri le 23 octobre.



L'élevage de 14 mois en barriques a permis d'enrichir encore ce millésime déjà si noble...

L'élevage en barriques de chêne est indispensable pour un grand vin car une merveilleuse alchimie se produit lorsque le bois noble cède au vin une partie de ses tanins. Le Château Saint-Georges fait appel à six tonnelleries pour fabriquer ses barriques neuves en chêne.

Elles sont sélectionnées par notre maître de chai et notre œnologue conseil en fonction de leur grain de bois et de leur niveau de chauffe. Ils ont ainsi à leur disposition une large palette qui permet les combinaisons les plus subtiles entre le type de barrique, les caractéristiques de chaque parcelle et des cépages, lors de l'assemblage final.



AVIS D'EXPERTS SUR LA RÉCOLTE EN BORDELAIS

« Je crois que 2016 a pris une dimension un peu supérieure à 2015 grâce à une météo totalement improbable et inconnue à Bordeaux. On a eu une première partie de saison avec une pluviométrie que nous n'avions jamais vue puis une seconde partie de saison avec une sécheresse encore jamais vue. Cela a provoqué une superbe maturité des raisins, on a des degrés qui sont un peu plus contenus qu'en 2015, on a des acidités plus élevées et des pH qui sont un peu plus bas qu'en 2015. Donc on a des vins qui ont un peu plus de tension, de fruit et de fraîcheur. C'est ce qui fera la qualité de 2016 par rapport à 2015. »

MICHEL ROLLAND, OENOLOGUE ET PROPRIÉTAIRE
LA REVUE DU VIN DE FRANCE - 18 AVRIL 2017

« En 2016, on a de très beaux vins partout, avec des qualités bonnes voire exceptionnelles. Les grands vins de 2015 sont encore plus grands en 2016. On a énormément de couleur, une belle qualité de tanins, des touchers de bouche magnifiques, beaucoup de fruit. C'est un très grand millésime. Sur les terroirs froids et argilo-calcaires de Saint-Émilion, il y a des réussites remarquables. (...) Ceux qui ont bien travaillé la vigne, qui ont su maîtriser les dates de récolte et n'ont pas trop extrait ont fait des choses remarquables. »

STÉPHANE TOUTOUNJJI,
OENOLOGUE CHEZ OENOTEAM TERRE DE VINS - MAI 2017

