



**CHÂTEAU SAINT-GEORGES**

5 route de Saint-Emilion  
33570 MONTAGNE

Tél. : 0557747970

Mail : [contact@chateau-saint-georges.com](mailto:contact@chateau-saint-georges.com)

[WWW.CHATEAU-SAINT-GEORGES.COM](http://WWW.CHATEAU-SAINT-GEORGES.COM)

N°47 - Septembre 2024

*Tests-Produit*

29ème SESSION

Wine School by Fabrice Sommier

**GOUR  
METS  
DE FRANCE**



*Un jury d'exception*  
12 professionnels de la sommellerie

# CHÂTEAU SAINT-GEORGES

## Château Saint-Georges 2019



Clotilde Mengin : Cheffe sommelière

Jacques Rouget : Sommelier

Géraldine Carret : Dir. Commerciale

Cindy Schirr : Assistante Cheffe Sommelière

Arnaud Chambost : Sommelier MOF

Jean-Sébastien Mengin : Chefs Les Pissenlits

Laurent Dehré : Sommelier MOF

Jean Sugier : Majordome Sommelier

Maxime Lemerrier : Société des vins d'auteurs

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Eric Duret : Sommelier MOF

Laurent Bollet : Journaliste



### ACCORDS METS & VIN

Onglet de boeuf aux échalottes confites  
Sabodet aux lentilles du Berry  
Terrine de fraises et poivrons rouges aux épices



### L'AVIS DU JURY :

Béni par dame nature ! Un bel équilibre, de la matière, dense et généreuse... Voilà un millésime solaire, rayonnant par son intensité aromatique et sa fraîcheur. Ses 12 mois passés dans le bois noble ont encore affirmé ses beaux caractères. Son équilibre idéal entre sucre et acidité lui permet d'être dégusté avec volupté dans sa jeunesse et offre la garantie d'un très long avenir en cave. Un millésime d'ores et déjà à son apogée !

**Fabrice Sommier** : Un vin qui est dans l'esprit de ce que l'on attend d'un cru de Saint-Émilion. On est sur l'évolution gustative et la fraîcheur aromatique en même temps. C'est très bien travaillé avec une jolie longueur et quelque chose d'assez appétent. On a un côté clou de girofle, tabac, tabac noir avec des tanins très agréables. C'est plutôt souple et pour moi prêt à boire. Je verrais bien ce vin sur un onglet de bœuf, échalotes confites ou encore sur un grenier médocain. J'aime bien aussi l'idée du dessert avec une terrine de fraises avec des poivrons rouges et une gelée assez gourmande. Cela pourrait être très rafraîchissant !

**Arnaud Chambost** : Beaucoup de plaisir ! Un premier nez de fraise écrasée sur la fraîcheur puis qui évolue sur le tertiaire avec des notes d'épices, d'épices fumées, de racines d'iris séchées. Un nez très flatteur. La bouche est tendre, délicate, élégante, les tanins sont fins, tout dans délicatesse, avec une jolie longueur. Je trouve que c'est un vin qui est à point aujourd'hui. Un vin de bordeaux qui est à la hauteur de ce que l'on peut attendre. Je le verrais d'ailleurs très bien sur un opéra café-chocolat.



### INFOS PRODUITS :

**CEPAGES** : 80% de Merlot, 10 % de Cabernet Sauvignon, 10% de Cabernet Franc.

**TERROIR** : Argilo-calcaire sur un coteau d'un seul tenant exposé au midi.

**ÉLEVAGE** : 12 mois en barriques de chêne français (origine Centre, Limousin), dont 50 % de barriques neuves.

« Voilà un millésime solaire, rayonnant par son intensité aromatique et sa fraîcheur. Ses 12 mois passés dans le bois noble ont encore affirmé ses beaux caractères, fruits d'une météo très clémente qui a favorisé la concentration de nos Merlots. Son équilibre idéal entre sucre et acidité lui permet d'être dégusté avec volupté dans sa jeunesse et offre la garantie d'un très long avenir en cave. »

**MATURITÉ OPTIMUM** : 2025-2029

**DEGRÉ** : 14 °C

**DÉGUSTATION** : servir à 16/17 °C précédé d'une légère aération.