

# Récolte 2023 :

## Des conditions climatiques exigeantes...

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

a récolte 2023 a été marquée par des conditions climatiques nécessitant une grande réactivité de nos équipes, tant pour le travail des sols que pour les levages et épomprages des vignes.

La floraison s'est très bien déroulée de fin mai à début juin, annonçant une récole homogène. Les belles journées d'août et ses nuits fraiches ont permis une superbe accumulation d'anthocyanes.

Les vendanges se sont passées tranquillement, au aré de la parfaite maturité de chaque parcelle, avec les premiers Merlots le 25/09/2023 et les derniers Cabernets Sauvignon le 5/10/2023.

Le Merlot, dominant à St-Georges, nous a donné des vins riches concentrés et fuités. Les Cabernets Franc et Cabernets Sauvianon ont aussi montré de très bons résultats, avec des tannins fins et de belle structure.

#### CONCLUSION:

Le millésime 2023 promet un vin riche et équilibré avec une belle acidité assurant un joli potentiel de garde. Le Château St-Georges 2023 offre dès à présent des arômes de fruits noirs, d'épices et une belle profondeur.

Ce millésime se goute d'ores et déjà et s'avère très prometteur, avec un bon potentiel de vieillissement.

#### **CALENDRIER SOUSCRIPTION 2023**

Tél. 05 57 74 62 11 • www.chateau-saint-georges.com • contact@chateau-saint-georges.com RC 314 492 695 Libourne

#### SEPTEMBRE/ NOVEMBRE 2023

Vendanges et vinification La récolte des baies s'est faite à la date optimum, parcelle par parcelle. Après un tri méticuleux, la vinification très précise et tout en douceur a révélé le caractère et les qualités du grand vin.

#### JANVIER 2024

Mise en barriques Les différents lots de Merlots et de Cabernets, après vinification, sont mis en barriques séparément pour une durée de 12 mois avant de déterminer l'assemblage final.

#### • MARS 2025

Assemblage et mise en bouteille Après plus d'un an en barriques de chêne, vient l'heure des assemblages et de la mise en bouteilles.

#### AVRIL 2025

Expédition de vos bouteilles Les précieux flacons sont livrés chez vous par notre transporteur attitré. Ils sont prêts à enrichir votre cave et à y séjourner longtemps, pour des plaisirs renouvelés.



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 vianes, au chai, auprès de nos collaborateurs et pour notre environnement.

#### 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 por la Communauté européenne, vise à protiquer une agriculture plus responsable et plus vertueuse. Nous sommes fiers d'en être les ambassadeurs!





0+0







ÉDITORIAL

### Millésime 2023 : une souscription inédite aux tarifs primeurs

année 2024 a engrangé son lot de perturbations que ce soit économiques, politiques ou climatiques.

Vos nombreux appels pour solliciter le millésime 2023 nous ont prouvé à quel point vous êtes attachés à notre nectar et à notre propriété.

C'est dans ce but que je vous offre aujourd'hui la possibilité d'enrichir votre cave avec le dernier né du Château Saint-Georges, le millésime 2023, à des conditions totalement inédites.

Le millésime 2023 vous est à ce titre proposé au prix de 16,50 € la bouteille pour un achat de 36 bouteilles. Pour comparaison, la vente primeur du millésime 2022 était à 19 € la bouteille et le millésime 2021 à 17,17 € la bouteille pour cette même quantité.

En qualité de client fidèle et averti de notre cru, nous sommes convaincus que vous sourez apprécier cette offre dans un contexte économique complexe qui nous conduit chaque jour à devoir faire des choix parfois cornéliens.

Je ne peux terminer sans vous soumettre le bon mot de Jancis Robinson, critique de vin britannique : « Un vin bien choisi donne un meilleur goût aux choses ». Nous sommes persuadés que notre Château Saint-Georges 2023 possède tous les arguments pour lui donner raison.

Prenez soin de vous et entretenez votre appétit pour les plaisirs simples dont le vin fait partie.

Vi coloris

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

2023



LE CHÂTEAU SAINT-GEORGES MILLÉSIME 2023 OFFRE UNE BELLE PRÉSENTATION.

LA ROBE est sombre, d'un beau rouge grenat avec un liseré violine.

LE NEZ est riche et concentré. Il dégage des notes de fruits noirs et des parfums épicés complétés par des notes balsamiques et finement boisées.

LA BOUCHE du 2023 est ample et puissante tout en restant agréablement sucrée et veloutée. Les tanins sont gras et bien présents.

LA FINALE est longue, fraiche et élégante.

EN CONCLUSION, ce vin est un millésime qui s'annonce riche et équilibré avec un très beau potentiel de garde.

Dégustation réalisée dans notre chai, en compagnie de Jean-Philippe Fort, notre ænologue attaché au cabinet Michel Rolland, de notre chef de culture et de notre maitre de chai.



# Souscription Exceptionnelle

AVANT MISE EN BOUTEILLES

MILLÉSIME

2023



► 12 BOUTEILLES soit 18,75 € la bouteille au lieu de 25,00 €

..300,00€ 225,00€

Soit une économie totale de 101,00 €

▶ 24 BOUTEILLES...

.600,00€ 426,00€

soit 17,75 € la bouteille au lieu de 25,08 € + FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 29,00 €)

+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 26,00 €)

Soit une économie totale de 203,00 €

▶ 36 BOUTEILLES...

900,00€ 594,00€

soit 16,50 € la bouteille au lieu de 25,00 € + FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 32,00 €)

Soit une économie totale de 338,00 €

► 6 MAGNUMS.

300,00€ 225,00€

soit 37,50 € le magnum au lieu de 50,00 € + FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 26,00 €)

Soit une économie totale de 101,00 €

► 24 DEMI-BOUTEILLES.

...312,00€ 237,00€

soit 9,88 € la derni-bouteille au lieu de 13,00 € + FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur : 26,00 €)

Soit une économie totale de 101,00 €

LES ACQUISITIONS DE DOUBLE-MAGNUMS ET IMPÉRIALES SE FONT SUR DEMANDE.

ATTENTION : OFFRE UNIQUE LIVRAISON À PARTIR DE LA PREMIÈRE QUINZAINE D'AVRIL

## Des notes remarquables

WES BECK 92-94/100

ateau St. Geor

stGeorges St emili

« Saint-Georges s'affiche avec caractère et sérénité. Il me semble savoir où il va, de manière linéaire et précise. Frais et soyeux, le vin est porté par des tannins qui assurent de la vigueur, tandis que la structure acide se veut incisive et salivante. Un vin caractériel et ambitieux qui mérite un peu d'épanouissement. Je pense qu'il a de quoi impressionner! À suivre attentivement. Maturité à partir de 2028 et garde jusqu'à 2043.

JAMES SUCKLING 92-93/100

« Frais et fruité avec une belle matière tannique. Des baies éclatantes de vivacité aux nuances salines, »

JEB DUNNUCK 89-91/100 # Fruits mûrs rouges et noirs, des notes épicées, boisées et de tabac émergent du Château Soint-Georges 2023. Un vin d'une belle ampleur auxtannins équilibrés et une finale grandiose. C'est un vin séduisant et séducteur que l'on ne pourro qu'aimer. »