

DOMAINES HENRI MARTIN

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Saint-Julien

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Millésime 2000

Assemblage : 75% Cabernet-Sauvignon, 25% Merlot.

Belle couleur. Nez élégant doté de nuances florales et réglissées. En bouche, tanins doux pour un vin corsé, charnu et d'excellente facture. Très bonne persistance.

Millésime 2001

Assemblage : 70% Cabernet-Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc

Robe rubis pourpre soutenue. Arôme de cassis et de sous bois humide. En bouche, modérément tannique, mais très fruité. Grande complexité de saveur et excellente longueur.

Millésime 2002

Assemblage : 75% Cabernet-Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc

La robe affiche un grenat profond. Au nez, un fruité raffiné s'associe à des notes de cèdre. La bouche, au corps ample et gras, construite sur une trame tannique fine et serrée, à la chair riche et soyeuse, termine sur une longueur fraîche et racée.

Millésime 2003

Assemblage : 79% Cabernet-Sauvignon, 20% Merlot, 1% Cabernet Franc

Belle couleur sombre et intense, le bouquet est subtil, élégant avec des notes de fruits très marqués. En bouche, le vin est charnu, gras, signe d'une année chaude et de grande maturité. Les tannins sont abondants sans être agressifs.

Millésime 2004

Assemblage : 79% Cabernet-Sauvignon, 21% Merlot.

Robe très sombre, presque noire. Nez très parfumé, salade de fruits noirs et rouges. Bouche dense, droite, longiligne, elle renferme un beau fond. Un vin tout en élégance.

Millésime 2005

Assemblage : 70% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot.

Couleur très dense presque noire, nez très pur de fruits confiturés, en bouche, notes de réglisse cachou vanille, la structure est riche avec un velouté remarquable. La fin de bouche est exceptionnellement longue avec finesse et élégance. Saint-Pierre 2005 sera assurément un vin de grande garde.

Millésime 2006

Assemblage : 73% Cabernet-Sauvignon, 27% Merlot.

Couleur pourpre prononcée, nez intense de fruits noirs, mûres, cassis. En bouche la structure et l'équilibre entre les tanins et l'alcool est parfait, une sensation de moelleux et d'onctuosité est bien présente. La longueur en bouche est intéressante, racée, avec une explosion d'arômes, café, vanille, cachou. Un millésime classique à Saint-Julien que l'on peut placer assurément dans le haut du tableau.

DOMAINES HENRI MARTIN
CHÂTEAU SAINT-PIERRE
Saint-Julien

Millésime 2007

Assemblage : 73% Cabernet-Sauvignon, 27% Merlot.

Couleur intense et noire. Nez très pur de fruits noirs, avec une pointe de réglisse. En bouche, une grande densité se révèle avec un fruité bien développé. La finale est agréable et charmeuse. Un millésime tout en harmonie.

Millésime 2008

Assemblage : 83% Cabernet-Sauvignon, 17% Merlot.

Robe très élégante, d'une couleur pourpre intense. Nez épicé d'une grande finesse. En bouche, le vin nous offre une matière remarquable aux tanins soyeux et savoureux, avec une belle persistance et un finale équilibrée. Beaucoup d'assurance et de style pour ce millésime complet et séduisant.

Millésime 2009

Assemblage : 81% Cabernet-Sauvignon, 19% Merlot.

Robre élégante à la couleur sombre, d'un violet intense. Nez complexe de fruits noirs. En bouche, le vin dévoile une structure équilibrée aux saveurs soyeuses, onctueuses et fondantes. Les tanins y sont subtiles, élégants, offrant une belle persistance et une finale racée.

Millésime 2010

Assemblage : 78% Cabernet-Sauvignon, 22% Merlot.