

DOMAINES HENRI MARTIN

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Saint-Julien

REVUE DE PRESSE

Millésime 2005

Presse Spécialisée

◆ Wine Advocate - Robert Parker - 93/100

« Les consommateurs avisés ne manqueront pas de s'intéresser à ce domaine dont les derniers millésimes ont produit des vins magnifiques... Il s'agit d'un Saint-Julien classique doté d'une concentration et d'une intensité fantastiques, beaucoup de terre humide avec son nez de crème de cassis mêlé à des notes de sous-bois, réglisse et viandes grillées. Vin jeune avec beaucoup de tanin, offrant une belle charpente...»

◆ Decanter - **** - 17/20

« Rouge velouté profond, riche avec un nez de prune agrémenté d'une petite note de bois neuf, épicé et relevé par une belle profondeur, fruité, séduisant, et tanins puissants.»

◆ Tast Pro - Bettane et Desseauve - 17,5/20

« Robe profonde, bouquet extrêmement noble avec ses notes de cèdre et de petits fruits rouges, bouche ample et profonde, avec un grain de tanin splendidement polissé. Peut être le plus beau Saint-Pierre de l'histoire.»

◆ Revue du Vin de France - 17,5/20

« Nez subtil et fondu, développant un fruit délicat et de belles notes fumées, vanillées et de tabac ; bouche charmeuse, crémeuse et veloutée, avec de la fraîcheur et de l'équilibre.»

◆ Guide Hachette des Vins - *** (vin exceptionnel) - Coup de coeur

« Ce cru emporte une fois encore tous les suffrages. D'abord par sa somptueuse robe noire, puis par son bouquet profond et puissant, composé de fruits noirs, d'épices et de toast. Enfin par son palais, où une matière ample et séveuse enveloppe une solide charpente, gage d'un long vieillissement...»

◆ GaultMillau - 18,5/20

« Une merveille de finesse... Couleur noire encre. La concentration se retrouve également dans la matière. Belle trame aromatique, cassis, mûre, boîte à cigare, cèdre, cerise et fraise des bois à l'aération, un léger toasté, fumé. Attaque souple et charnue... Un équilibre parfait. Un vin réservé aux connaisseurs.»

Presse Générale ou Economique

◆ Le Figaro - 93-95/100

« ...Ce discret cru classé gagne à être connu car il est remarquable de raffinement et de densité.»

DOMAINES HENRI MARTIN

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Saint-Julien

◆ Le Point - Jacques Dupont - 17/20

« Cerise, fruits rouges, mûre, tanins très serrés mais doux, un profil frais et tendu comme un 2004 mais la bouche possède un peu plus de charnu, de largeur et de gras. Belle persistance sur les fruits rouges. »

◆ Paris Match

« Belle robe du soir pourpre et rubis. Nez boisé, de buisson, de graphite, de cèdre, d'humus et de fruits noirs. La bouche est tendre, charnue, de finesse et d'élégance. La puissance est maîtrisée par la tendresse. Finale enjôleuse, amoureuse qui enlace et s'abandonne déjà, à son âge ! Cuvée plaisir. »

Millésime 2006

Presse spécialisée

◆ Wine Advocate - Robert Parker - 93/100

« Cru bien placé pour figurer parmi les meilleurs Saint-Julien du millésime... Sa robe grenat, profonde et opaque, s'accompagne de notes d'herbes grillées, de charbon et de graphite sans oublier de fougueux arômes de crème de cassis et de réglisse. Charpenté, puissant et profond, caractérisé par un équilibre, une pureté, une texture et une longueur en bouche remarquables, ce splendide millésime 2006 présente un beau potentiel de garde. »

◆ Wine Spectator - 90/100

« Ce vin exhale un bouquet d'arômes de confiture de mûres, de réglisse et de nuances florales. Charpenté et moelleux avec des tanins légèrement austères tout en étant charnu et bien structuré... »

◆ Decanter - **** - 17/20

« Robe d'une merveilleuse densité, pure et séduisante. Nez de fruits aromatiques et de fleurs avec une amplitude de chair et profondeur. Très bon terroir. »

◆ Vinum - 16,5/20

« Des arômes complexes et envoûtants ; il démontre du corps et un caractère racé, de la fraîcheur et de l'élégance, les tanins ont un grain fin et juste comme il faut ; un vin excellent. »

◆ Tast Pro - Bettane et Desseauve - 16,5/20

« Le caractère du vin est plus nettement défini que dans les autres quatrièmes crus de l'appellation, avec un remarquable bouque de cèdre et un tannin ferme, assuré, digne de se comparer aux tous meilleurs... »

◆ Revue du Vin de France - 16,5/20

« Nez de fruits noirs et rouges très mûrs, avec des notes de boisé toasté ; bouche massive, avec une trame tannique solide, de la chaire, du fruit et une grande fraîcheur en finale... »

DOMAINES HENRI MARTIN

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Saint-Julien

♦ GaultMillau - 17,5/20

« *Vin à la robe noire violine. Au nez, il est distingué, élégant et fin. La matière fruitée est mûre et flatteuse. Les tannins sont réglissés... »*

Presse Générale ou Economique

♦ Journal du Dimanche - 92-93/100

« *Robe très sombre, nez très fin. Bouche dense, longue, racée, une finale superbe. Du grand vin avec un beau fruit. Il se hisse parmi les grands.»*

Millésime 2007

Presse spécialisée

♦ Wine Advocate - Robert Parker - 90-92/100

♦ Wine Spectator - 87-90/100

♦ Decanter - ****(*) - 17/20

♦ Vinum - 16,5/20

« *Du nez avec des accents de roses du printemps ; complexe et plein de finesse, avec fraîcheur et de la race, long en bouche, excellents tanins aussi vigoureux que racés. »*

♦ Tast Pro - Bettane et Desseauve - 16-16,5/20

« *...remarquable par la plénitude de son corps et la fermeté de son tannin... »*

♦ Revue du Vin de France - 16-17/20

« *Saint-Pierre 2007 se révèle précis et bien dessiné, avec une trame droite, sur l'élégance, la fraîcheur des cabernets-sauvignon. La structure tannique, proche de celle du 2005, est très harmonieuse. »*

♦ GaultMillau - 15-16/20

« *Élevé avec 50% de fûts neufs, sa robe est impressionnante d'intensité. Le nez de cassis est très raffiné. L'attaque est dense et tendue, le vin est droit avec une belle matière, un joli fond et une belle finale. Beaux tannins racés. »*

Presse Générale ou Economique

♦ Le Monde - Bettane et Desseauve -

« *Ce classique de Saint-Julien est remarquable par la plénitude de son corps et la fermeté de son tanin... »*

♦ Le Point - Jacques Dupont - 16/20

« *...bouche vive, tendue, serrée...bien fruité, bon grain de tanins en bouche, de l'allure, sérieux. »*

DOMAINES HENRI MARTIN

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Saint-Julien

♦ Journal du Dimanche - 90-91/100

« Dense et tendu, très raffiné, ses beaux tanins sont de grande classe tout comme le vin en général. »

Millésime 2008

Presse spécialisée

♦ Wine Advocate - Robert Parker - 93/100

Voir article dans millésime 2010

♦ Wine Spectator - 88-91/100

♦ Decanter - ****(*) - 17,5/20

♦ Vinum - 16/20

♦ Tast Pro - Bettane et Desseauve - 17/20

« Grande robe, nez épicié et racé, matière remarquable, tanin épicié, texture serrée, beaucoup d'assurance et de style »

♦ Revue du Vin de France - 17,5/20

« Le meilleur Saint-Pierre produit depuis deux décennies. Les arômes d'épices et de cassis prédominent. Belle matière avec des tanins souples et une jolie trame. Très complet et séduisant. »

♦ GaultMillau - 16/20

« La robe est très sombre avec un nez intense de mûre, l'attaque est dense avec un milieu de bouche superbe, très belles épices, grande longueur, splendide finale. »

Presse Générale ou Economique

♦ Le Point - Jacques Dupont - 16,5/20

« Fruits rouges, bouche soyeuse, bien rond, tanins frais et raffinés, joli fruit ... »

♦ Journal du Dimanche - 17/20

♦ Les Echos - 17/20

Millésime 2009

Presse spécialisée

♦ Wine Advocate - Robert Parker - 98/100

« Le meilleur Saint-Pierre que j'ai eu l'occasion de déguster, le 2009 de ce domaine, le plus petit des grands crus classés de St.-Julien, présente une couleur pourpre opaque et un spectaculaire nez aux parfums ce charbon de bois, de crème de cassis, de mûre et

DOMAINES HENRI MARTIN

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Saint-Julien

d'encens. Un vin puissant, d'une saisissante intensité et d'une flamboyante richesse, des saveurs exubérantes qui éclatent en bouche, le St. Pierre n'a pas de persistance dure, mais plutôt massive, incroyablement bien élaboré, comme un best seller qui devrait s'avérer être monumental. Donnez-lui 6 à 8 ans pour qu'il prenne tout son caractère et sa substance, mais il s'agit d'un vin pour les 30 à 40 années à venir. Bravo ! »

◆ Wine Spectator - 92/100

◆ Decanter - 17,5/20

◆ Vinum - 17,5/20

◆ Tast Pro - Bettane et Desseauve - 17,5/20

« L'échantillon délivre le sentiment d'un peu plus de densité de matière que celui de Beychevelle ou Talbot, avec un peu plus d'énergie dans le tanin, moins de raffinement aromatique néanmoins que dans les grands Seconds, superbe rapport qualité-prix à prévoir car le vin a de l'allure, du fond, et la taille monumentale de l'année. »

◆ Revue du Vin de France - 18/20

« Le meilleur vin élaboré par la propriété. Il possède un superbe velouté en bouche, des tanins raffinés et un fruit parfaitement frais et équilibré. Délicieux ! »
Presse Générale ou Economique

◆ Le Figaro - 93-95/20

« Malgré de nombreuses réussites ces dernières années, le vin est loin d'avoir atteint le niveau de notoriété qui devrait être le sien. Pourtant, il ne manque pas d'arguments : souple et très harmonieux, il délivre de superbes arômes épicés. On a beau remonter dans le temps, on ne voit pas quel millésime peut lui faire concurrence. Robe sombre. Nez discret, puis fruits rouges. En bouche, souple et harmonieux, joli milieu de bouche et demi-corps très élégant, jolie finale harmonieuse. Sous de premiers abords très affables, le vin est dense, complet, long, racé. »

◆ Le Point - Jacques Dupont - 17,5-18/20 coup de cœur

« Nez fruits noirs, épices, violette, séveux, dense, tanins moelleux en milieu de bouche, finale réglissée, tanins serrés et très fins en finale. Après élevage, un vin qui s'avèrera d'une grande élégance. »

Millésime 2010

Presse spécialisée

◆ Wine Advocate - Robert Parker - 95-97+/100

« Une «killer trilogy» (2008, 2009 et 2010) a été produite par Saint-Pierre et le 2010 est sans conteste un des plus grands vins du domaine. Un candidat pour le meilleur des vins de ce remarquable millésime, il offre une déferlante de fruits, de parfums, de sucre et d'intensité. Sa robe noire/pourpre est accompagnée de réglisse fondue, de mûre, de

DOMAINES HENRI MARTIN

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Saint-Julien

myrtille, de crème de cassis et d'un subtil fond de bois de chêne, une superbe concentration, une incroyable opulence d'intenses tannins, quoique doux, bien intégrés. Par ailleurs, en raison d'un pH plus faible et d'une acidité totale plus haute, et en dépit d'un taux élevé en alcool (la teneur en alcool de ce vin doit être de plus de 14.5%), l'impression générale est celle de l'élégance, de la fraîcheur et de la précision. Cette cuvée m'évoque une version St.-Julien d'une autre super star du millésime, le Pichon Longueville Baron 2010. Le Saint-Pierre 2010 devrait être dégusté dans les 30 à 40 ans. »

♦ Decanter - ****(*) - 18/20

♦ Vinum - 17/20

« Une magnifique mise en bouche tannique, fraîche et séduisante, robuste avec une finale agréable, durable, de mûre juteuse, soit un ensemble véritablement souple ; une très belle réussite, gros potentiel de garde. 2022 à 2040. »

♦ Tast Pro - Bettane et Desseuve - 18/20

« Droit, puissant, plus austère que Gloria, tannin ferme, plus traditionnel dans sa construction en bouche, fait pour la garde. »

♦ Revue du Vin de France - 17,5-18,5/20

« Ce vin profond, sérieux et dense, avec des notes épicées possède une race évidente et beaucoup d'allonge. Un vin tendu qui gagnera en amplitude au fil du temps. Grand netteté et équilibre superbe. Le cru a son plus haut niveau. »

♦ GaultMillau - 17,5/20

Presse Générale ou Economique

♦ Le Figaro - 16,5/20

« Robe sombre. Nez intense, belles épices, de la mûre. Bouche, l'attaque est dense et veloutée, le milieu de bouche très élégant avec de beaux tannins fins, l'ensemble est long avec une jolie finale épicée et café. »

♦ Le Point - Jacques Dupont - 17,5/20

« Robe rouge, cerise, bouche tendre, élégant, fin, beaucoup de fruit, tout en longueur, grande classe ! »

♦ Les Echos - Très grande réussite - coup de cœur - Top5