

Château GROS CAILLOU

Éric Dupuy
33330 Saint-Sulpice-de-Faleyrens
Tél 05 57 24 74 91 et 06 20 54 51 88
Fax 05 57 74 40 98
e mail eric.dupuy@caro.fr
www.chateaugroscaillou.com

C'est la 4^e génération sur la propriété. Excellent Saint-Émilion GC 2005, au nez puissant et subtil à la fois, tout en bouche, avec des connotations de petits fruits mûrs (cassis, cerise noire...), de cuir et de truffe, un vin très dense, complexe comme il se doit, fondu et qui devrait tenir toutes ses promesses. Le 2004, avec des tanins mûrs et fermes à la fois, se révèle complexe au nez comme en bouche, dominé par les fruits macérés et l'humus, un vin ample et flatteur, d'excellente garde comme en atteste ce 2001, un vin velouté, aux arômes de fruits noirs très mûrs avec des notes épicées en finale.

Château GUADET

Propriétaire Genevieve Lignac
Directeur Guy Petrus Lignac
33330 Saint-Émilion
Tel 05 57 74 40 04
Fax 05 57 24 63 50
e-mail guadet@tiscal.fr
www.guadet.com

Au sommet. Le domaine Saint-Julien était la

propriété de M. Guadet. Il fut acquis en mars 1844 par l'arrière-grand-père de Robert Lignac. Les vignes, aux portes de la ville haute sur le plateau, jouissent d'une excellente exposition. L'élevage du vin se fait dans de très beaux cuiviers et chais, situés au cœur de la ville; le vieillissement, dans de magnifiques caves qui datent en partie du Ve siècle. Remarquable Saint-Émilion GCC 2005, de couleur intense et profonde, ample et parfumé, aux connotations de cassis, de poivre et d'humus, un vin charnu, ferme et persistant en bouche, qui poursuit sa très bonne évolution. Le 2004 est une réussite, d'une belle concentration d'arômes (cassis, épices...), gras, de belle charpente, de couleur pourpre, très bien élevé. Le 2003 est intense, coloré, aux notes complexes où dominent les fruits cuits et les sous-bois, aux tanins fermes et soyeux à la fois, de bouche épicée. Le 2002, où la complexité s'allie à la distinction, est savoureux, de couleur rouge profond aux reflets violets, aux tanins bien enrobés par le fruit, avec des nuances de cassis et d'épices, puissant et bien corsé comme il se doit. Le 2001 est superbe, riche en couleur comme en charpente, aux tanins fermes et fins à la fois, aux arômes de fruits rouges cuits, d'excellente évolution.



En Saint-Émilion comme en Cotes-de-Castillon Jean de Monteil élève des vins typés