Château Saint-Pierre

POMEROL

2023

Revue de presse / Press review



Le bouquet de Saint-Pierre 2023 souligne son intensité fruitée tout en plaçant l'élevage aux premières loges, sans que ce dernier n'ait la mainmise sur l'ensemble ! Les nuances de réglisse se mêlent à des notes de fruits à noyau et de mûres complétées par une touche épicée. En bouche, le vin s'illustre par sa finesse. Tandis que l'élevage pouvait insinuer une certaine largeur, l'attaque souligne d'emblée l'espace dédié à l'élégance. Le vin dispose d'une fraîcheur bienvenue dans un contexte généreux et il en résulte une symbiose très convaincante. Porté par des tannins très fins qui peuvent se targuer de leur vigueur, Saint-Pierre 2023 s'illustre par son équilibre. Une fois encore, l'aptitude à briller par sa subtilité déclasse l'approche construite sur l'opulence. Maintenant, il s'agit de patienter car ce vin demande un peu d'épanouissement, question de laisser tous les éléments prendre sereinement place. Une grande réussite ! 2029-2053

Yves Beck

This has a super-refined and silky tannin structure. Tastes pure and pristine, with notes of blackberries, violets and a touch of chocolate. Medium-bodied with a firm finish.

JAMES SUCKLING .COM

The 2023 Château Saint-Pierre (Pomerol) checks in as 87% Merlot and 13% Cabernet Franc and comes from property just next to Lafleur-Pétrus. Raised in 58% new oak, its deep purple hue is followed impressive aromatics of black cherries, cassis, graphite, and sappy flowers. Medium to full-bodied on the palate, it brings considerable mid-palate depth and has ripe, building tannins and a great finish. It's impeccably made and should easily be an outstanding Pomerol.

JEB DUNNUCK

Couleur sombre et intense. Nez très aromatique et subtil. Touches de crème et de fruits mûrs. Minutieux en entrée de bouche, très aromatique au milieu, avec un corps velouté, le vin caresse le palais. Il s'achève sur une bonne longueur séveuse. C'est très bon.

JEAN-MARC QUARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX
www.quarin.com

Famille Pradel de Lavaux - 64 avenue du Général de Gaulle 33500 LIBOURNE - FRANCE
+33 5 57 74 05 89 - www.pradel-de-lavaux.com - contact@chateau-martinet.com - @pradeldelavaux

VIGNOBLES Pradel de Lavaux