

CHATEAU
EDMUS
SAINT EMILION GRAND CRU

Millésime 2007



« Élégant et Racé »

Alain Dutournier
Chef du Carré des
Feuillants (2 étoiles)

Figaro Madame
10 Décembre 2010

Gault & Millau

Il faut le boire maintenant pour bénéficier du fruit croquant. Sa gamme aromatique mêle des notes de sous-bois naissantes avec une jolie groseille



Premières vendanges pour les nouveaux propriétaires de ce vignoble qu'ils ont baptisé de la contraction de leur nom. Il s'agit d'une partie de vignes de Lescours implantées sur les sables et les graves de Saint Sulpice de Faleyrens. La dégustation débute par une agréable couleur bigarreau. Le nez est déjà expressif, encore dominé par la barrique mais avec un joli fruit à l'arrière plan. Chaleureux à l'attaque, le palais développe ensuite des tannins frais qui devraient évoluer assez vite et permettre de boire cette bouteille d'ici peu sur volailles rôties et grillades.



Robe grenat noir, belle intensité colorante, reflets légèrement patinés sur les pourtours du disque, limpide, brillant. Première impression olfactive nette, franche sur des arômes de fruits rouges mûrs et de violette, évoluant après aération sur des arômes de cuir, sous bois et légèrement poivré. L'attaque en bouche est ronde et grasse, belle minéralité. Milieu de bouche structure ample et tannique (tanins présents, serrés mais nobles), bel équilibre, rétro-olfaction sur des arômes tertiaires et finale tannique sur une belle fraîcheur. Persistance aromatique intense longue. Belle bouteille sur un millésime que j'affectionne. Emmanuel Emonot.

Emmanuel Emonot est Dirigeant et fondateur de la **Cave Terres Millésimées** à Saint Emilion. Il a été chef sommelier du restaurant Bernard Loiseau (3 étoiles au Michelin).



RENASCETUR GLORIOSIUS

SCEA EDMUNDSON REMUS WINES – 23 rue de Saint Germain 78230 Le Pecq

Tel : +33(0)6 07 26 98 83 – contact@chateaudemus.com

SIRET 498 916 790 00013 N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR304498916790

www.chateaudemus.com