

# LES DOMAINES HENRI MARTIN

DE SUPERBES EXPRESSIONS  
DU VIGNOBLE DE SAINT-JULIEN  
ET DU MEDOC

\*\*\*\*\*

**Château Saint-Pierre**  
*Saint-Julien, 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé en 1855*

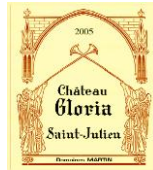
\*\*\*\*\*

**Château Gloria**  
*Saint-Julien*

\*\*\*\*\*

**Château Bel Air**  
*Haut-Médoc, Cru Bourgeois*

\*\*\*\*\*



## **SOMMAIRE**

### **LES DOMAINES HENRI MARTIN**

Au cœur de l'appellation Saint-Julien, quintessence des médoc

Henri Martin, un fondateur surnommé « l'âme du Médoc »

Aujourd'hui, Françoise et Jean-Louis Triaud poursuivent avec passion l'œuvre familiale

### **CHATEAU SAINT-PIERRE - Saint-Julien - 4ème Grand Cru Classé**

L'un des plus anciens domaines du Médoc

Terroir et vignoble

### **CHATEAU GLORIA - Saint-Julien**

Le plus jeune des châteaux médocains

Terroir et vignoble

### **CHATEAU BEL AIR - Haut-Médoc - Cru Bourgeois**

Le regain d'un ancien cru

Terroir et vignoble

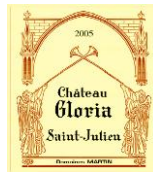
### **LA VIGNE ET LES VINS**

Vinification et élevage

Commentaires de dégustation

### **ANNEXE**

Les clés de Saint-Pierre, Gloria et Bel Air



## LES DOMAINES HENRI MARTIN

Dans le Médoc, l'appellation Saint-Julien joue les traits d'union. Entre la tendresse du Margaux et la puissance du Pauillac, elle propose le juste milieu. L'harmonie et l'équilibre par excellence. Sous la houlette d'une famille enracinée dans ce terroir depuis plus de trois siècles, deux châteaux voisins, Saint-Pierre, 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé –d'un caractère plus masculin- et Gloria -plus féminin- racontent chacun à leur manière et à des prix qui ont su rester sages, toute la magie de Saint-Julien.

### AU CŒUR DE L'APPELLATION SAINT-JULIEN, QUINTESSENCE DES MEDOCS

#### La plus forte concentration de grands crus

Saint-Julien est la plus petite des quatre appellations majeures du Médoc, mais quelle grandeur ! L'appellation peut en effet se targuer d'avoir la plus forte concentration de « crus classés en 1855 » : onze sur 900 hectares. Il n'y a pas de petits vins à Saint-Julien...

« *Entre Margaux et Pauillac, il y a un mystère Saint-Julien. Pourquoi ces huit cents hectares sont-ils parmi les meilleurs du Bordelais ?* » S'interroge Bernard Frank, journaliste et écrivain.

#### Un terroir brodé de graves diverses

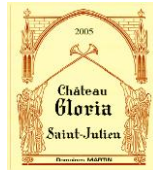
De belles croupes bombées, prolongées par un plateau intérieur et drainées par un petit réseau hydrographique parfait, forment le vignoble. Baigné des effluves de la Gironde, le terroir forme un ensemble homogène. Au contraire des autres appellations du Médoc, il est d'un seul tenant.

La crête graveleuse de Saint-Julien descend en pente douce vers le village. Les graves gūnziennes, omniprésentes, sont tantôt fines et siliceuses, tantôt épaisses et de gros module. Le sous-sol se compose de crasse de fer, de marnes et de graves.

#### Le vin du juste milieu, entre la tendresse d'un margaux et la puissance d'un Pauillac

On dit que Saint-Julien est la quintessence des médocs. Entre la tendresse et la féminité du Margaux et la puissance du Pauillac, il est le vin du juste milieu. De l'un, il posséderait la rondeur gracieuse, le fruit et la délicatesse, de l'autre la robustesse et la charpente.

De façon générale, les vins de Saint-Julien se caractérisent par leur superbe harmonie et leur grande finesse, l'élégance de leurs arômes fins et typés aux nuances de fruits rouges et de sous bois, leur support tannique de qualité, leur très belle sève et leur richesse.



## A.O.C. SAINT- JULIEN

**Appellation** : créée en 1936

**Aire de production** : une partie des communes de Saint-Julien-Beychevelle, Cussac et Saint-Laurent.

**Sols** : caillouteux et graveleux

**Cépages** : cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot

**Rendement de base** : 57 hectolitres à l'hectare

**Surface en production** : 909 ha

**Production annuelle** : 50 000 hectolitres

**Classification** : 11 grands crus classés (80% de la production)  
6 crus bourgeois, selon le dernier classement de juin 2003 (15 % de la production)  
9 crus artisans et autres crus (5 % de la production)

### HENRI MARTIN, UN FONDATEUR SURNOMME « L'AME DU MEDOC »

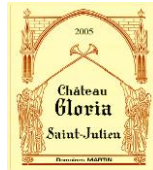
#### Trois siècles de Martin à Saint-Julien

Pur produit de Saint-Julien, Henri Martin est le petit-fils d'un maître de chai de Château Gruaud-Larose, et fils d'un tonnelier du village de Beychevelle. Il y a fort longtemps que le destin de sa famille se frotte aux vignes et aux chais qui marquent le paysage languoureux de Saint-Julien. Depuis trois siècles, de génération en génération, les Martin sont laboureurs, chefs de culture, hommes de chais. Longtemps, le rêve des travailleurs vigneron du Médoc est d'acheter quelques rangs de cabernet ou de merlot pour le plaisir de cultiver son propre lopin de terre et se constituer un héritage.

#### Une personnalité hors du commun

Au début des années quarante, Henri Martin, d'abord tonnelier comme son père, reprend le chemin du vignoble. Sa première acquisition de 6000 pieds de vigne à Saint-Julien en 1939, à côté de la maison familiale, est la première pièce qui va composer le château Gloria, un puzzle hétérogène de différents terroirs classés. L'œuvre de sa vie.

Précurseur et très dynamique, « propagandiste de grand talent et homme de contact à l'éloquence sonnante juste » comme le décrit Bernard Ginestet, le vigneron créateur ne tarde pas à devenir une personnalité incontournable. À une époque où le monde a moins le regard porté vers le Médoc, il est de cette remarquable poignée d'hommes qui entreprennent de voyager pour mieux faire connaître le Médoc et plus généralement les vins de Bordeaux à travers les continents.



Henri Martin a incontestablement marqué de son empreinte l'histoire proche des vins de Bordeaux. L'ancien tonnelier s'est fait vigneron créateur. Avec audace, mais aussi rigueur et patience.

Continuer de faire briller de tout leur éclat ces deux bijoux au cœur de l'élite médocaine est l'œuvre que poursuivent Françoise et Jean-Louis Triaud, son gendre.

### **AUJOURD'HUI, FRANÇOISE ET JEAN-LOUIS TRIAUD AINSI QUE LEURS ENFANTS VANESSA ET JEAN, POURSUIVENT AVEC PASSION L'ŒUVRE FAMILIALE**

#### **« La tradition en marche »**

Au décès de Henri Martin, en février 1991, Jean-Louis Triaud, son gendre, à ses côtés depuis 1974, poursuit son œuvre, avec passion.

Un challenge qui prend toute sa dimension dans un vignoble largement performant, dont l'exception se fonde sur le remarquable potentiel du terroir et une exigeante politique de sélection.

Comme son beau-père, il cumule les fonctions. Lorsqu'il enlève sa casquette de vigneron, c'est en effet pour endosser celle de Président des Girondins de Bordeaux, ou celle de Grand Chancelier de la Commanderie du Bontemps de Médoc, Graves, Sauternes et Barsac.

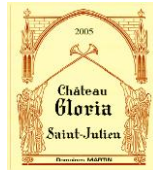
C'est donc avec un tempérament de passionné et de sportif qu'il s'est donné pour tâche, dans le vignoble familial, d'améliorer sans cesse les résultats et de maintenir ses crus à leur meilleur niveau, avec une politique de progrès raisonné, qu'il aime à appeler « la tradition en marche », et de prix sages, pour le plus grand bonheur des amateurs vins.

#### **Modernisation de l'outil de production**

En 1991, sur le domaine de Château Gloria, un chai entièrement restructuré et modernisé a été inauguré, et en 2000, un deuxième chai à barriques a été aménagé, portant la capacité totale à 2000 barriques.

La modernisation de l'outil de production a accompagné les évolutions technologiques. Les chais ont été équipés d'un système moderne de conquet sur tapis roulant pour une réception idéale de la récolte, d'un érafloir sophistiqué qui conserve l'intégralité des raisins, de cuves en acier émaillé avec thermorégulation, d'un système de concentration par évaporation sous vide...

En 2008, une partie du chai de vinification a été restructurée, bénéficiant notamment, d'une nouvelle cuverie incorporant toutes les nouveautés et progrès technologiques.



## CHATEAU SAINT-PIERRE SAINT-JULIEN - 4<sup>ème</sup> GRAND CRUS CLASSE

### L'UN DES PLUS ANCIENS DOMAINES DU MEDOC

#### Une propriété viticole créée au XVI<sup>e</sup> siècle

À l'entrée de Saint-Julien de Beychevelle, une élégante bâtisse, dans la pure tradition médocaine, trône au milieu des vignes. Sur ses pierres, les siècles lentement ont passé comme le montre un feuilleté de styles hétéroclites : l'ancienne ferme du XV<sup>e</sup> siècle s'est enrichie d'une partie mansardée, puis d'une tour édiflée à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, et s'est encore agrandie à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

L'histoire viticole de ce domaine, l'un des plus anciens du Médoc, remonte au XVI<sup>e</sup> siècle. Dès 1693, les archives attestent de l'existence d'une propriété vinicole, appelée « Serançan », appartenant au Marquis de Cheverry.

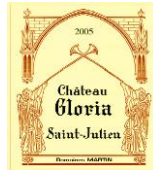
Sous le règne de Louis XV, en 1767, le Baron de Saint-Pierre s'en porte acquéreur, et selon l'usage de l'époque, lui donne son nom. L'histoire raconte que le brave Baron comptait sur son saint patron pour lui ouvrir toutes grandes les portes du paradis. En tous les cas, il fit assurément ses délices toute sa vie, le cru jouissant d'une fort belle réputation. Après sa mort, en 1832, ses deux filles se partagent son héritage. L'une, mariée au Colonel Bontemps-Dubarry, reçoit la moitié des vignobles, les chais et le château ; l'autre, épouse d'un Suédois, Monsieur de Luetkens, alors propriétaire de La Tour Carnet, reçoit le reste des vignes. Ce qui entraîne la scission de la propriété.

Saint-Pierre n'est pas pour autant exclu du classement de 1855 où le domaine, dont les deux moitiés sont désormais exploitées séparément, apparaît en tête de liste des 4<sup>ème</sup> grands crus. Une période très compliquée s'ensuit durant laquelle les deux parties du domaine passent de main en main.

En 1892, Madame de Luetkens cède sa part à Léon Sevaistre (déjà propriétaire du château Saint-Louis à Saint-Julien), de sorte qu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Saint-Pierre se partage entre deux familles et vit sous deux étiquettes : « Saint-Pierre-Sevaistre » et « Saint-Pierre-Bontemps-Dubarry ».

#### Le domaine originel reconstitué par Henri Martin

Au cours des années qui vont suivre, étape par étape, Henri Martin va redonner vie et intégrité au Château Saint-Pierre, en rassemblant progressivement les divers éléments qui composaient ce domaine à l'origine : le chai, puis la demeure, et enfin le vignoble, situé au cœur de la commune de Beychevelle. Il saura résumer la situation avec humour : « *Il m'a fallu soixante ans pour parcourir les 100 mètres qui séparent Gloria de Saint-Pierre !* ».



En 1922, des négociants anversoises, les frères Pierre et Charles Van den Bussche réunissent les deux moitiés du domaine, à l'exception des chais achetés au Colonel Bontemps-Kappelhoff (petit-fils du Colonel Bontemps-Dubarry) par Alfred Martin, à la recherche de place pour déposer ses barriques neuves qu'il fabriquait quotidiennement. Soixante ans plus tard, le hasard va permettre à son fils, Henri Martin, de boucler la boucle. En 1981, il achète la demeure du Château Saint-Pierre, aux allures de grande maison de campagne, séduit par le site et l'espace qui lui permettront de construire un chai à bouteilles.

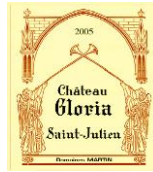
En 1982, ultime étape : Henri Martin achète aux héritiers de la famille Van den Bussche le vignoble alors connu sous le nom de « Château Saint-Pierre Sevaistre ». Morcelé et dispersé au fil des siècles et des d'héritages successifs, le Château Saint-Pierre retrouve alors son unité, ses dimensions d'origine -à quelques ares près- et le nom qu'il portait il y a plus de deux siècles.

### TERROIR ET VIGNOBLE

Sous l'Empire, le Château Saint-Pierre était l'un des plus importants domaines de Saint-Julien. Le temps l'a grignoté. D'une **moyenne d'âge respectable de 50 ans**, son vignoble couvre aujourd'hui **17 hectares**, plantés de **75% de cabernet-sauvignon, 15% de merlot et 10% de cabernet franc**.

Bénéficiant d'un magnifique terroir de graves garonnaises gūnziennes, au sous-sol de graves argilo-sablonneuses, le vignoble, taillé en guyot double, affiche un **rendement d'une moyenne de 45 hectolitres à l'hectare** pour une **densité de plantation de 10 000 pieds à l'hectare**.

Jean-Louis Triaud a pour lui les plus grandes ambitions et procède à une rigoureuse sélection. « *La production annuelle de Saint-Pierre est d'environ 90 tonneaux, sur lesquels, après sélection, seulement 50 tonneaux, soit l'équivalent de 5000 caisses, constituent généralement notre grand vin. Ma volonté est de faire de l'exceptionnel, un vin digne des meilleurs crus classés. C'est un défi, un challenge, mais le potentiel est là et nous nous en donnons les moyens.* »



## CHATEAU GLORIA SAINT-JULIEN

### LE PLUS JEUNE DES CHATEAUX MEDOCAINS

#### Une création *ex-nihilo* d'Henri Martin

Contrairement aux célèbres Châteaux du Bordelais dont le passé se perd dans la nuit des temps, l'histoire de Château Gloria est toute récente. Il fut en effet créé dans la deuxième moitié du XXe siècle et de toutes pièces. Mais quelles pièces ! Choisies de main de maître par Henri Martin qui, décidément, n'avait pas l'âme d'un tonnelier...

Dès 1939, celui-ci laisse tomber le marteau pour devenir vigneron. Très vite, il parvient à racheter le Château Haut-Beychevelle-Gloria, propriété constituée par son père Alfred, renouant ainsi avec l'histoire de la famille. Mais l'œuvre de la vie d'Henri Martin reste incontestablement la création de Château Gloria.

#### Un puzzle unique de terroirs classés

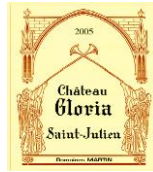
Cette glorieuse réussite relève à fois d'un travail formidable et d'une démarche inédite dans le Médoc. Rang de vigne par rang de vigne, parcelle par parcelle, patiemment et systématiquement, Henri Martin va négocier avec ses amis propriétaires de la commune de Saint-Julien pour acquérir ses diverses parcelles de crus classés très bien situées sur des graves günziennes qui, au final, composeront le vignoble de Château Gloria.

Sil est vrai que dans ces années de crise, échanger et racheter s'avère plus facile qu'aujourd'hui, la prouesse n'en demeure pas moins ardue à réaliser. Il faut rappeler en effet que la totalité de Saint-Julien ne représente en tout et pour tout que 900 hectares appartenant presque entièrement aux 11 grands crus classés de l'appellation.

Les années 1970 marqueront l'aboutissement avec un domaine couvrant une surface de 50 hectares, entièrement constituée de terroirs de crus classés, certains parmi les plus prestigieux. Et si le Château n'est pas un cru classé, la raison est toute simple : lors du classement en 1855, il n'existait pas.

Pourquoi avoir appelé ce nouveau Château « Gloria » ? Pour certains, le nom aurait été inspiré par un lieu-dit voisin, Le Gloria, où l'on se rendait en procession pour la Fête-Dieu. On dit aussi qu'il s'agit du nom d'une parcelle cadastrale de Beychevelle où se trouvait la maison familiale des Martin. En tout cas, ce Saint-Julien porte bien son nom, un nom de gloire et de réussite, mais aussi de foi. Celle d'un homme de notre époque qui a su « inventer » un nouveau cru et le porter à la plus haute renommée.





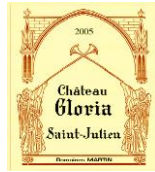
## TERROIR ET VIGNOBLE

Aujourd'hui, d'une **superficie de 50 hectares**, le vignoble du Château Gloria se répartit sur trois zones, au centre de Beychevelle, à l'ouest et au nord de l'appellation, à la limite de l'aire d'appellation Pauillac.

Sur des terroirs de graves gūnziennes , parmi les meilleurs de l'appellation, au sous-sol de graves argilo-sablonneuses, l'encépagement est très classique avec **65% de cabernet-sauvignon, 25% de merlot, 5% de cabernet franc et 5% de petit verdot**. Gloria a d'ailleurs été l'un des premiers à croire au petit verdot, un très bon cépage probablement cultivé dans le Médoc longtemps avant le cabernet-sauvignon. S'il a pour défaut d'être fragile et de mûrir très tard, il apporte aux assemblages sa couleur ainsi qu'un supplément de richesse aromatique, tannique et alcoolique.

Avec des pieds de vigne âgés de 80 ans et d'autres de 30 ans, **l'âge moyen de la vigne se situe autour de 40 ans**.

Sa situation est remarquable et soigneusement entretenue. Le vignoble est taillé en guyot double. Son **rendement à l'hectare affiche une moyenne de 45 hectolitres** pour une **densité de plantation de 10 000 pieds à l'hectare**.



## CHATEAU BEL AIR HAUT-MÉDOC - CRU BOURGEOIS

### LE REGAIN D'UN ANCIEN CRU

En lisière de Saint-Julien de Beychevelle, en bordure de la Gironde, c'est à Cussac-Fort-Médoc que se situe le château Bel Air dont l'origine remonte aux premières heures de l'histoire viticole médocaine. Après de nombreuses vicissitudes, ce cru a été morcelé et a disparu du paysage jusqu'en 1980, année où Françoise Triaud achète les premières parcelles du domaine.

Pour reconstituer cette propriété, elle ne dispose alors que des anciens cadastres du XIXe siècle et de la tradition orale du village. Au terme de quatre ans de recherche et après la signature de vingt et un actes notariés différents, elle a pu reconstituer 35 hectares du vignoble de Château Bel Air qui bénéficie d'un beau sol graveleux et sableux caractéristique de ce terroir de Cussac.

D'après le célèbre courtier William Franck, les vins produits sur cette commune sont corsés et caractérisés par beaucoup de rondeur. Ils sont aromatisés, moelleux, et le plus souvent d'une couleur rubis très profonde. Comme pour leurs autres Châteaux, Gloria et Saint-Pierre, Françoise et Jean-Louis Triaud ont tout mis en œuvre pour hisser Bel Air au sommet de son appellation.

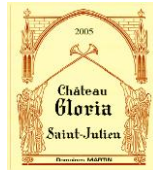
### TERROIR ET VIGNOBLE

Situé sur la plus haute partie du village de Cussac, le vignoble d'une **superficie de 34 hectares** s'étend en demi-cercle autour de la mairie, face à la Gironde.

Le sol se compose de belles croupes graveleuses au sous-sol constitué en majorité d'argile bleue, ce qui contribue à donner au vin un caractère riche, capiteux, et très coloré. Dans la pure tradition médocaine, l'encépagement est de **65% de cabernet sauvignon et 35% de merlot**. Environ 15 hectares du vignoble sont constitués de vignes ayant plus de 30 ans de moyenne d'âge. Le reste a été planté au cours des années 1980-1981 sur des sols reposés et en friche pour la plupart.

Après des **vendanges manuelles**, la **vinification** est assurée par la même équipe que celle qui produit les châteaux Gloria et Saint-Pierre, et avec les mêmes soins. Les fermentations alcooliques sont effectuées dans des cuves acier à refroidissement automatique, et suivies d'une macération de trois semaines assurant la production de vins de longue garde. Il est procédé ensuite à une sélection sévère des meilleures cuves du vieux vignoble qui seules sont utilisées pour la production du château Bel Air. Le reste, ainsi que les jeunes vignes, est commercialisé en vrac, sans nom de château, avec la simple appellation Haut-Médoc.

**L'élevage en fût dure environ 12 mois.**



## LA VIGNE ET LES VINS

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Pourquoi deux domaines situés sur la même appellation imposeraient-ils des manières de voir différentes ? La qualité n'emprunte pas des chemins contraires, elle est une question de terroir, mais aussi de rigueur, d'honnêteté et de talent. Ainsi, les vins de Gloria et de Saint-Pierre sont-ils élaborés séparément, certes, mais dans les mêmes bâtiments. Les spécificités de chaque cru s'imposent par leurs terroirs.

### La vigne et les vendanges : piliers de la qualité

« *La qualité du vin commence dans la vigne.* » Tel est le premier credo de Jean-Louis Triaud pour lequel la culture et les soins apportés au vignoble sont primordiaux. « *Le viticulteur doit accorder une grande place à l'observation et une présence de tous les instants. L'empirisme, l'approximation ne sont plus de mise. Nous avons aujourd'hui la possibilité de réagir de façon parfaitement raisonnée à partir d'analyses objectives.* »

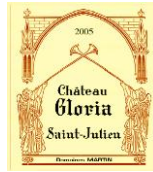
*La maintenance de la totalité des pieds est assurée par une complantation annuelle, ce qui nécessite un travail supplémentaire, avec deux ramassages pendant les vendanges, mais la qualité est à ce prix. »*

Les vendanges traditionnelles, avec deux passages, s'effectuent toujours à la main. Un système moderne de conquet sur tapis roulant permet une réception idéale des grappes. Avant un passage par un éraflor sophistiqué qui conserve l'intégralité des raisins, un tapis de tri où travaillent 8 personnes permet d'éliminer les grappes, feuilles, pétioles et autres débris indésirables susceptibles de déprécier la qualité du vin.

### L'assemblage : lent, attentif, progressif

Le travail de dégustation commence dans le courant du mois de décembre. Il s'agit d'abord d'éliminer les cuves moins intéressantes, puis de sélectionner les meilleures et, petit à petit, par tâtonnement, de les assembler pour obtenir le « grand vin ».

Bien entendu, l'assemblage diffère pour Gloria et pour Saint-Pierre, chaque terroir imprimant sa personnalité aux deux crus.

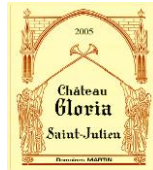


### **L'élevage : sans abus de bois neuf**

*« À Saint-Julien, précise Jean-Louis Triaud, il ne faut pas abuser du bois neuf. Cela pourrait déséquilibrer le vin. Nous adaptons l'élevage en barriques neuves en fonction de la richesse du millésime : entre 40 et 60% de barriques renouvelées tous les ans. Nous privilégions le chêne de la Nièvre et de l'Allier en demandant au tonnelier un brûlage des fonds identique au brûlage des douelles, ce qui permet d'obtenir de meilleurs tannins que ceux apportés par le bois brut. »*

Des soutirages font alterner le vieillissement des vins entre les barriques d'un cru et les barriques neuves, afin d'obtenir une bonne homogénéité. La durée de l'élevage varie quant à elle en fonction de la puissance du millésime.

Après une clarification au blanc d'œuf, les vins du Château Gloria et du Château Saint-Pierre sont mis en bouteilles. Les amateurs devront encore patienter pour attendre leur maturité et déguster de superbes expressions du vignoble de Saint-Julien et du Médoc.



## CHATEAU SAINT-PIERRE

### 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

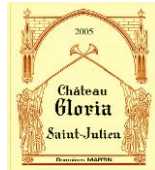
Assemblage : 79% Cabernet-Sauvignon, 21% Merlot.

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.

### 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

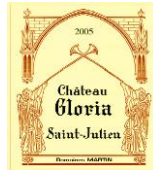
Assemblage : 81% Cabernet-Sauvignon, 19% Merlot.

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.

Robe très soutenue presque noire. Au nez, belle complexité aromatique alliant les fruits noirs confiturés, mûres et épices. Poivre, moka, vanille. En bouche, la structure est dense, séveuse, gourmande, avec des tanins soyeux. La matière riche, concentrée, dévoile une finale réglissée d'une longueur exceptionnelle.



## CHATEAU GLORIA

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

#### Millésime 2000

Assemblage : 65% Cabernet-Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Belle couleur profonde et soutenue, bouquet développé avec des nuances de chocolat et de cerise-griotte. La bouche est ronde, riche, équilibrée, gourmande.

#### Millésime 2001

Assemblage : 55% Cabernet-Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Couleur vive rouge bordeaux. Nez intense, épicé, légèrement boisé. Vin pulpeux, consistant sans lourdeur, du charme et de l'élégance, association de fruits des bois bien équilibrée.

#### Millésime 2002

Assemblage : 70% Cabernet-Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Belle couleur rouge sombre. Nez fruité très aromatique, corps compact construit sur un beau fruit mûr. Tanins enrobés et séduisants, beaucoup de gras et d'ampleur.

#### Millésime 2003

Assemblage : 69% Cabernet-Sauvignon, 19% Merlot, 5.5% Cabernet Franc, 6.5% Petit Verdot.

Robe soutenue, bouquet puissant de fruits rouges. Bouche concentrée avec des tannins veloutés, onctueux et élégants. Vin racé, d'une longueur exceptionnelle.

#### Millésime 2004

Assemblage : 65% Cabernet-Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Robe dense d'un beau rubis profond. Nez de fruits rouges avec une dominante de cassis et un arôme de café. Du gras en bouche, du volume et de savoureux tanins joliment enrobés. Vin long d'une grande suavité.

#### Millésime 2005

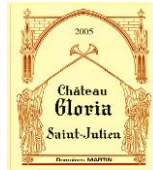
Assemblage : 61% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot.

Couleur pourpre soutenue, nez très intense de fruits rouges. En bouche, la structure est noble, voluptueuse allié à un fruit éclatant, une rondeur et une finesse exceptionnelles. Dès aujourd'hui, la dégustation est agréable, signe d'un équilibre parfait.

#### Millésime 2006

Assemblage : 57% Cabernet-Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot.

Couleur violacée soutenue. Au nez une complexité aromatique de fruits rouges confiturés est bien présente. En bouche le vin est surprenant par sa fraîcheur, la structure tannique est équilibrée, veloutée et élégante. Un millésime d'une grande classe qui vieillira très bien.



### Millésime 2007

Assemblage : 68% Cabernet-Sauvignon, 25% Merlot, 2% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Couleur sombre ; nez fruité, frais, très agréable. L'entrée en bouche est très belle, pulpeuse. Les tanins, fondus, sont bien enrobés et amènent une finale savoureuse et harmonieuse. Un millésime tout en finesse.

### Millésime 2008

Assemblage : 61% Cabernet-Sauvignon, 24% Merlot, 6% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot.

Couleur rouge, sombre et intense. Nez très joliment confituré, pruneaux, cassis. En bouche le vin est élégant, soyeux et précis avec une trame de tanins très harmonieuse et dense. Finale moelleuse pour un millésime particulièrement séduisant.

### Millésime 2009

Assemblage : 61% Cabernet-Sauvignon, 27% Merlot, 6% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot.

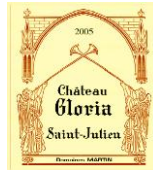
Couleur rouge profond tirant sur le violet. Nez confituré de fruits rouges. Notes de réglisse, cachou, vanille. L'entrée en bouche est soyeuse avec un fondant exceptionnel. Tanins d'une grande précision avec une élégance et une longueur exceptionnelles.

### Millésime 2010

Assemblage : 65% Cabernet-Sauvignon, 35% Merlot

Couleur pourpre soutenue, qui dévoile un spectre aromatique complexe, petits fruits noirs, épices, vanille. La bouche se révèle dense, profonde, alliée à une souplesse et à un velouté caractéristique de tanins à la maturité parfaite. Belle longueur avec une finale toastée.





## CHATEAU BEL AIR

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

#### Millésime 2000

Couleur rubis très foncée. Au nez, on trouve des arômes de marc de raisin, de café, de cuir. En bouche, les tanins très présents, demandent à s'arrondir. Vin ample et consistant.

#### Millésime 2001

Robe très foncée. Nez fleuri, délicat et riche en bouche avec des tanins fins, élégants et racés. Bonne extraction sans excès.

#### Millésime 2002

Très belle couleur grenat. Nez de cerise burlat, framboise. En bouche, souple, rond. Beaucoup de gras avec une finale assez musclée.

#### Millésime 2003

Assemblage : 64% Cabernet-Sauvignon, 36% Merlot.

Un vin marqué par les signes caractéristiques d'un grand millésime, une couleur intense et brillante, un nez expressif et bien développé, aux senteurs délicates et variées. En bouche, du charme, un vin plaisir.

#### Millésime 2004

Belle couleur, d'un rouge intense. Nez élégant, subtil et délicat. En bouche, une sensation de plénitude apportée par la belle réussite du merlot. Saveur complexe et riche.

#### Millésime 2005

Assemblage : 65% Cabernet-Sauvignon, 32% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot.

Couleur violacée, nez prononcé de fruits mûrs. En bouche, le vin est gourmand, tendre et soyeux, avec des tanins bien fondus. La fin de bouche est délicate sur le fruit et la fraîcheur.

#### Millésime 2006

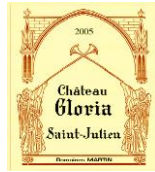
Assemblage : 67% Cabernet-Sauvignon, 33% Merlot.

Belle couleur rouge sombre. Au nez une palette d'arômes de fruits rouges avec une élégance et une subtilité séduisantes. En bouche le vin est souple, moelleux, avec une bonne persistance sans agressivité. Un bel équilibre.

#### Millésime 2007

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

Couleur rouge sombre assez prononcée. En bouche, le vin est très savoureux, complexe, avec une texture tannique équilibrée. La finale est agréable avec une bonne persistance, toute en finesse.



### Millésime 2008

Assemblage : 68% Cabernet-Sauvignon, 32% Merlot.

Couleur pourpre intense. En bouche, le vin est tendre et fondant, avec une structure tannique mûre. Très bonne persistance, avec des tanins savoureux, laissant présager d'une capacité de garde de 15 ans.

### Millésime 2009

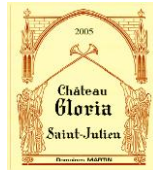
Assemblage : 60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot.

Belle couleur sombre. Nez très aromatique, fruité, avec une grande fraîcheur. Entrée en bouche soyeuse, tout en rondeur, soutenue par une trame tannique complexe associée à une grande persistance.

### Millésime 2010

Assemblage : 65% Cabernet-Sauvignon, 35% Merlot.

Robe violacée, dense. Nez généreux qui mêle les fruits mûrs aux épices (vannelle, vanille). En bouche, belle structure tannique ample et suave, avec une finale harmonieuse.



## LES CLES DE SAINT-PIERRE GLORIA ET BEL AIR

### CONTACTS

**Domaines Henri Martin**  
33250 Saint-Julien Beychevelle  
Tél. : 05 56 59 08 18  
Fax : 05 56 59 16 18  
E-mail : [contact@domaines-martin.com](mailto:contact@domaines-martin.com)  
Site : [www.domaines-henri-martin.com](http://www.domaines-henri-martin.com)

<b>Gérants</b>	Françoise, Vanessa et Jean Triaud
<b>Directeur général</b>	Jean-Louis Triaud
<b>Directeur technique</b>	Rémi Di Costanzo
<b>Maître de chai</b>	Philippe Blanchard

**Vente directe au château :** aux particuliers

**Visite et dégustation :** sur rendez-vous

**Horaires et jours d'ouverture :** Du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h.  
Le vendredi de 8h à 12h et de 14h à 16h.  
Fermé au mois d'août et lors des fêtes de fin d'année.