



## CHÂTEAU PIERHEM (Pomerol AOC)



**Quantité** : 10 000 bouteilles.

**Encépagement** : 100 % Merlot.

**Surface** : 1,8 ha.

**Densité** : 6600 Pieds/ha.

**Nature du sol** : Sablo-graveleux avec « crasse de fer ».

**Âge moyen des vignes** : 60 ans.

**Situation du vignoble** : Exposition Ouest / Sud-Ouest.

**Mode de production** : Lutte raisonnée, certification Haute Valeur Environnementale.

**Rendement** : 45 hl/ha maximum.

**Vendange** : Manuelle avec tri manuel.

**Vinification** : Vinifications intégrales 25%. Cuves inox et thermorégulées. FML en barriques 50% et batonnage.

**Élevage** : 16 à 18 mois de barriques neuves en chêne français.

**Garde** : 15 à 20 ans.

**Note de dégustation** : Belle robe profonde aux reflets rubis. Nez gourmand et savoureux, notes de fruits rouges, moka, café. Bouche élégante, soutenue par une sublime trame tannique, fine et équilibrée.

**Accords mets et vins** : Tournedos aux morilles, filet mignon au roquefort, carré d'agneau.

**Service** : 17 °C. À ouvrir après 4 à 5 ans.





## CHÂTEAU PIERHEM

**2014** Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2016

**2011** \*\*\* Vin excellent dans VINO ! Magazine (Été 2012 - Belgique).

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2014.

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2014.

\* Vin très réussi dans GUIDE HACHETTE 2015.

90/100 by Andreas Larson & Markus Del Monego MW dans Tasted 100% BLIND.

Markus Del Monego MW: "Dark purple red with violet hue and almost black centre. Smoky nose with toasty flavours, ripe berries, plums and cherries. On the palate well structured with medium weight and good length, elegant finish."

Andreas Larson: "Dense ruby red core, fine nose combining dark fruit, toasted notes and mocha. The palate is well rounded with juicy fruit, raspberry and plum with powdery tannin, good freshness, long finish with fresh and juicy fruit."

**2010** Médaille d'Or au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2013.

16/20 dans Le Point (8 Sept. 2011) - Dégustation des primeurs : "Fruits noirs, moka, bouche ronde, souple, bien fruitée, assez fin, élégant, délicat, petits tanins en finesse, long, serré et tendu."

**2009** \* Vin très réussi dans Le guide Hachette des Vins 2013 :

"Contraction du prénom de Pierre-Emmanuel Janoueix, descendant d'une de ces nombreuses familles corréziennes établies dans le Libournais, ce domaine propose un 2009 de belle facture. Le nez mêle en toute harmonie les fruits noirs et rouges mûrs, les épices douces et le grillé de la barrique, mâtinés de nuances florales. La bouche se révèle riche, ronde et douce, épaulée par des tanins fins, un rien plus fermes en finale, que trois à cinq ans de garde devraient affiner."

94/100 dans Fine Wine Le Journal - Top 100 Primeurs 2009

"Très joli nez de fruits noirs à maturité avec des notes tendrement boisées, légères et caressantes accompagnées d'épices douces et de notes grillées un peu fumées. Très belle tenue en bouche, du gras, du caractère et de la profondeur qui intègrent volontiers ces tanins puissants. C'est un vin tout en harmonie avec de l'acidité et une très longue et délicate finale. Un grand vin !"

Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2011





## CHÂTEAU PIERHEM

**2008** Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2010.

**2007** 14,5/20 dans Le Point (2008) - Dégustation des primeurs

"Fruits noirs, épices, pain d'épice, boisé flatteur, bouche dense, onctueuse, un peu accrocheuse mais longue."

\*\*\* dans le Magazine Decanter (Royaume-Uni)

"Oaky nose, a chunky palate. Good, but not inspiring. Finish is fair. Will improve and be very attractive. Drink from 2011. (15.6 points)"

**2005** Médaille d'Or au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2007.

**2004** Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2006.

**2001** \*\*\*\* Très grand vin dans La Revue du Vin de France (Sept. 2004)

"Encore une révélation : le vin possède le nez de framboises et de pruneau qui fait dire de ce type de Pomerol qu'il est le bourgogne du Bordelais. Sa texture veloutée et sa longueur le rendent immédiatement gourmand et prêt à boire, mais nous pensons qu'il dispose du fond nécessaire à un bon vieillissement. Si le prix est raisonnable, il ne faut pas le manquer."

\* Vin très réussi dans Le Guide Hachette des Vins 2005

"Le nouveau cru, créé en 2000 par Pierre-Emmanuel Janoueix lorsqu'il a repris les propriétés familiales, fait suite au Château Grands Sillons Gabachot, qui demeure cependant second vin de l'exploitation. Paré d'une jolie robe rubis intense et vif, ce 2001 associe au nez des arômes de fruits cuits, de vanille de cannelle et d'épices. La bouche est agréable et harmonieuse, avec de la vinosité, une structure équilibrée et une finale souple et délicate. Une bouteille à ouvrir dans deux à cinq ans et à servir avec des volailles rôties."

91/100 dans Wine Spectator (2002 - USA) - Bordeaux 2001

"Plenty of tobacco and berry character in this young wine, with smoke and plum on the aftertaste. Medium to full bodied, with a long finish. -J.S. (James Suckling)"





## LE POINT

### CHÂTEU PIERHEM

**2010** 14/20 « Notes Anglo-saxonnes » 8 Sept. 2016

**2010** 16/20 « Dégustation des Primeurs » 8 Sept. 2011

Fruits noirs, moka, bouche ronde, souple, bien fruitée, assez fin, élégant, délicat, petits tanins en finesse, long, serré et tendu.

**2009** 15/20 « Dégustation des Primeurs » 12 Mai 2010

Fruits noirs, mûre, cassis, bouche ronde, moelleuse, douce, bien garnie, bonne longueur, équilibré, assez tendu en finale.

**2007** 14,5/20 « Dégustation des Primeurs » 15 Mai 2008

**2002** 14,5/20 « Dégustation des Primeurs » 16 Mai 2003

Le bouquet est complexe, intéressant, un peu dominé par le boisé. Le corps est plein, la texture serrée ne manque pas d'élégance.

## VINO ! MAGAZINE

### CHÂTEAU PIERHEM

**2011** \*\*\*Vin excellent « Primeurs 2011 ». Été 2012

## LA REVUE DU VIN DE FRANCE

### CHÂTEAU PIERHEM

**2001** \*\*\*\*Très grand vin. Sept. 2004

Encore une révélation : le vin possède le nez de framboise et de pruneau qui fait dire de ce type de Pomerol qu'il est le bourgogne du Bordelais. Sa texture veloutée et sa longueur le rendent immédiatement gourmand et prêt à boire, mais nous pensons qu'il dispose du fond nécessaire à un bon vieillissement. Si le prix est raisonnable, il ne faut pas le manquer.





## LE JOURNAL FINE WINE

### CHÂTEAU PIERHEM

**2009** 94/100 « Top 100 Primeurs 2009 ». Juillet 2010

Très joli nez de fruits noirs à maturité avec des notes tendrement boisées, légères et caressantes accompagnées d'épices douces et de notes grillées un peu fumées. Très belle tenue en bouche, du gras, du caractère et de la profondeur qui intègrent volontiers ces tanins puissants. C'est un vin tout en harmonie avec de l'acidité et une très longue et délicate finale. Un grand vin !

## NOTES DE JAMES SUCKLING :

### CHÂTEAU PIERHEM

**2016** 94-96/100 « Dégustation Primeurs »

**2014** 91/100 « Dégustation Primeurs »

