



## MERLOT SAINTE BARBE

Fiche technique, récompenses, parutions dans la presse et commentaires de dégustation.

### Fiche technique



<b>Appellation</b>	AOC Bordeaux
<b>Sol</b>	Argilo-limoneux sur graves profondes
<b>Encépagement</b>	Merlot de Riparia Gloire de Montpellier
<b>Densité</b>	4500 pieds/hectare
<b>Taille</b>	Double guyot / Cordon de Royat
<b>Fermentation</b>	1/2 cuve en béton thermorégulées, 1/2 cuve en inox inoxydable thermorégulées.
<b>Durée de cuvaison</b>	10 à 11 mois
<b>Vieillessement</b>	3 à 6 ans
<b>Quantité</b>	150 000 bouteilles environ
<b>Autre</b>	Elevage sous Chêne Français

### Les récompenses

Médaille d'Or	Médaille d'Or	Prix Plaisir	Médaille d'Argent	Médaille d'Argent	Médaille d'Argent
2010	2007/2010	2011	2004/2008 2010	2011	2006/2012 2013/2014 2015
Médaille d'Or	Gilbert & Gaillard	Prix des Vinalies	Commended	Médaille d'Argent	Médaille d'Argent
2016	2007/2011/2012 2013/2014/2015	2011	2011	2008/2012/2016	2012/2016
Médaille d'Or	Médaille d'Or	Oscars des Bordeaux	Médaille d'Argent	Médaille d'Argent	Médaille d'Argent
2016	2015	2008/2010 2013/2014 2015	2014 2015	2015	2015



Everyday

2012



Talent

2016

## Les parutions dans la presse

 <p>Le Guide Hachette des vins</p>	 <p>Robert Parker - Neal Park</p>	 <p>Roger Voss</p>	 <p>Flavours From France</p>	 <p>Hélène Durand</p>	 <p>Bacchus</p>
<p>2005/2012: * 2004/2009/2011/ 2014:** 2015:*</p>	<p>2006: 87</p>	<p>2006: 88</p>	<p>2010: 87</p>	<p>2009: 5verres 2013: 4verres</p>	<p>2009: 3bacchus 2010: 2bacchus</p>
 <p>Tasted</p>	 <p>Nouveau Talent</p>	 <p>Guide des Vins</p>	 <p>1001 Dégustations</p>	 <p>Meilleure vins de France à moins de 20 €</p>	 <p>Vinogusto</p>
<p>2011 : 87 2012 : 86</p>	<p>2009: 15,5/20 2010: 16/20</p>	<p>2011/2012: 88 2013: 87 2014: 88 2015: 87 2016: 87</p>	<p>2011/2012: *</p>	<p>2012/2013: 14/20</p>	<p>2010: 15.5/20 2012: 14.5/20 2015: 15/20</p>
 <p>Roger Voss</p>	 <p>Decanter</p>	 <p>Bettane + Desseauve</p>	 <p>Rémy Poussart</p>	 <p>Wein + Markt</p>	 <p>Jean-Marc Quarin</p>
<p>2010/2012: 88 2015: 88</p>	<p>2014: 87 2016: 87</p>	<p>2009: 14.5/20</p>	<p>2007: 14.5/20 2011 : 15/20</p>	<p>2012: 14.2/20</p>	<p>2014: 86/100 2015: 85/100</p>
 <p>James Suckling</p>	 <p>Guide Dussert-Gerbe</p>	 <p>Le Petit Ballon</p>			
<p>2012: 86</p>	<p>?????</p>	<p>2014: 18/20</p>			

## Les commentaires de dégustation

MILLESIME 2016



Concours Général Agricole, Médaille Or, 02/2018

Belle couleur, fruits rouges, fraise, légèrement boisé rond

Commentaires préselections : Joli nez cassis, fruité, beau volume.



Guide D.V.E, 04/2018

Robe rubis d une assez bonne intensité, encore dans sa jeunesse avec des nuances violines , limpide et lumineuse, bel aspect. Le nez est engageant frais, friand et pimpant, il évoque les fruits rouges et noirs (fraise des bois, framboise, chair de cerise, mûre) rehaussé d une touche florale (violette) sur un fond discrètement épicé. En bouche c est un vin de plaisir au travers duquel on retrouve la souplesse du merlot. C est un vin à l attaque gourmande et croquante sur les fruits rouges et noirs perçus au nez le tout étant soutenu par une agréable fraîcheur. L évolution garde cette rondeur tout en ayant quelques tanins qui viennent relever la fin de bouche. L ensemble jouit d un bon équilibre. Plus que sur la structure ce vin joue sur la notion de plaisir immédiat avec une palette aromatique séduisante. Assez bonne longueur ou l on

retrouve cette touche épicée. Avis de D.V.E. : Bordeaux fruité séduisant pour des repas décontractés entre amis. Bon Rapport Qualité Prix  
Note : 87/ 100

MILLESIME 2015

**GILBERT  
&  
GAILLARD**

Gilbert & Gaillard, 02/02/2017

Robe profonde, jeune. Nez fin, de petits fruits noirs mûrs, touche épicée vanillé. Beaucoup de souplesse en bouche avec un équilibre tanins fruits nets. Le final prend un aspect empyreumatique agréable. Un merlot de belle tenue, ami d une viande rôtie.

**DVE**  
Guide des Vins

Guide D.V.E, 04/2017

Robe rubis assez profonde avec des notes pourpre violacées, limpide et brillante, avec des jambes courtes sur les parois du verre, belle présentation. Le nez très gourmand, évoque un panier de petits fruits rouges et noirs avec de la framboise, de la cerise, de la mûre et du cassis ; viennent ensuite des notes de réglisse et de jus de viande. L aération confirme ce premier nez avec quelques notes sur les crèmes de fruits. Belle bouche à l attaque ample, pleine, ronde et charnue qui restitue cette ambiance de fruits rouges et noirs gorgés de soleil, rehaussée par une pointe de zan. À l évolution, on garde cette souplesse avec une structure fondue et des tanins harmonieux. L ensemble est d un bon volume et d un bon équilibre. On est sur un style avec beaucoup de rondeur, très accessible, mais avec un joli grain. Finale dans laquelle on trouve des notes de prune, de réglisse et d épices douces.

Bordeaux de bonne facture, tout en rondeur et doté de parfums plaisants.

Température de Service : entre 16-17°C.

Durée de Garde : dans les 2 à 3 ans.

**GUIDE  
DUSSERT-GERBER  
VINS 2019**

Guide Dussert-Gerber 2018, 2019

Goûtez le Bordeaux Merlot 2015, médailles d Argent à Los Angeles, aux Vignerons Indépendants et au Concours général de Paris, de belle robe, de bonne base tannique, ample et corsé, avec ce nez subtil dominé par la fraise mûre, un vin qui mêle charme et richesse, charnu, où dominant la fraise des bois bien mûre et l humus, en finale, à déboucher, par exemple, avec une fricassée de ris et rognons de veau aux brocolis ou des brochettes d agneau grillées.

**Vinogusto**  
www.Vinogusto.com

Vinogusto, 1/10/2017

Le Merlot du Château Sainte Barbe porte parfaitement son nom. Le vin est rond et souple, fruité et bien mûr. C est devenu un classique en Bordeaux rouge lors de nos comités de dégustation. Le fruit est croquant et net, pas de chewing-gum ou de cuberdon. Il se montrera très polyvalent, de l assiette de charcuterie, au buffet type auberge espagnole de la fête de l école, en passant par un savoureux chevreuil à la ficelle. On n hésite pas. Plaisir au rendez-vous.

Note : 15/20

**JEAN-MARC  
QUARIN**

Jean Marc QUARIN, 13/11/2017

Couleur sombre, intense, vive et belle. Nez Moyennement aromatique, fruité, frais et pur. Bouche tendre, fruitée, savoureuse, agréable et sans angle. A Boire et avant 2020.

Note: 85/100

**GILBERT  
&  
GAILLARD**

Gilbert & Gaillard, 2018

Robe profonde, jeune. Nez fin, de petits fruits noirs mûrs, touche épicée vanillée. Beaucoup de souplesse en bouche avec un équilibre tanins fruits nets. La finale prend un aspect empyreumatique agréable. Un merlot de belle tenue, ami d une viande rôtie.

Note: 86/100



Bernard Burtschy, 04/18

Souple, léger mais avec une belle matière, ce vin immédiatement accessible est très consensuel avec son merlot charmeur en attaque qui se transcende dans une finale de haute tenue. Le château Sainte Barbe est un vieil habitué des podiums avec sa cuvée merlot, tout comme avec sa cuvée classique.

MILLESIME 2014

**DVE**  
Guide des Vins

Guide D.V.E, 06/2016

Robe rubis d une bonne intensité, bien colorée avec un disque bleuté témoin de sa jeunesse, limpide et brillante. Le nez est franc, frais et friand, il développe des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs (fraise, framboise, chair de cerise, mûres); viennent également des notes sur la réglisse voire une touche florale.

L aération s enrichit d une touche poivrée mais également de parfums d épices douces. En bouche, on a un vin très séduisant avec une attaque tendre et ronde qui de surcroît est bien parfumée. À l évolution on a une texture flatteuse, cette cuvée dispose d une belle matière fruitée et de tanins fins parfaitement intégrés à cette chair. L ensemble est convaincant, d un bon volume, avec un joli grain, une expression gourmande et juteuse. Finale avec une pointe de fermeté qui va se fondre sans difficulté.

Avis de D.V.E. : de la typicité et de la personnalité pour ce Bordeaux gourmand



Guide Dussert-Gerber 2017, 07/09/16

"Au nez où dominant le pruneau et la framboise, de bouche flatteuse et riche à la fois, avec des tanins veloutés."



Gilbert & Gaillard, 2016

Robe grenat, reflets violines. Nez engageant de fruits noirs et rouges, réglisse, note grillée, touche épicée. Bouche concentrée, le fruit est mis en avant, tanins serrés. L ensemble est équilibré. Finale teintée d une légère amertume.

Attendre un peu.



Guide Hachette 2017, 05/09/2017

Il a fière allure ce pur Merlot dans sa robe sombre et intense, le nez bien ouvert sur la mûre et le cassis, agrémenté d une note d amande. Ample et longue, la bouche apparaît souple en attaque, puis ronde, riche et suave, offrant toujours beaucoup de fruit. Une vraie gourmandise.

Garde : 2017-2021

Mets & Vins: Lasagnes



Jean Marc QUARIN, 13/11/2017

Couleur sombre, intense et belle. Bouche moelleuse, fruitée, savoureuse et bien construite. Finale un brin âpre.

Attendre 2019---2025.

Note : 86/100



Le guide Hachette des vins, Les bons plans à moins de 5€, 2018

Il a fière allure ce pur merlot dans sa robe sombre et intense, le nez bien ouvert sur la mûre et le cassis , agrémenté d une note d amande. Ample et longue, la bouche apparaît souple en attaque, puis ronde, riche et suave, offrant toujours beaucoup de fruit. Une vraie gourmandise. A consommer entre 2017 et 2021.

Accord mets : viande rouge grillée

Note : \*\* (vin remarquable)



Le Petit Ballon, 15/10/2018

Oeil : rubis, un peu d évolution mais reste sur une connotation jeune. Nez : fin, floral, tabac, fruité, cassis, mure, myrtille. En bouche : souple, fruité, facile, milieu de bouche un peu épicé, tanins fins, croquant, mentholé, réglisse, violette..

Note: 18/20

MILLESIME 2013



Guide Hubert des Vins 2015/2016, 30/04/2015

Joli vin pour le millésime. Nez fondu, précis et pur, avec un fruit expressif et une belle minéralité, bouche tout à fait dans le même esprit, élégante et charnue, très aromatique, avec des tanins ronds et de la vivacité. Récompense : 4 verres.



Guide des vins D.V.E, 03/2015

Robe rubis, dans sa jeunesse, d une bonne intensité aux notes violine, lumineuse et limpide, avec même quelques larmes. Nez qui est engageant, avec des notes fraîches et pimpantes de petits fruits rouges mûrs (cerise, fraise des bois et framboise); viennent aussi des parfums de fruits noirs (la mûre et la myrtille). L aération s enrichit d épices du type poivre. En bouche, on a un vin très caractéristique de son cépage avec une attaque à la fois tendre, ronde et veloutée qui restitue les jolis parfums friands et gourmands du nez. À l évolution on garde cette souplesse et ce plaisir du fruit. Cette cuvée est dotée d une texture fine avec des tanins déjà feutrés et patinés. L ensemble n est pas très compliqué, mais on apprécie justement cette simplicité et cette franchise avec une fine trame tannique qui vient souligner la fin de bouche. Longueur



honnête sur le fruit et les épices.

Note : 87/100

**GILBERT  
&  
GAILLARD**

Gilbert & Gaillard, 11/2015

Belle robe soutenue, reflets jeunes. Nez net de fruits noirs et d'épices. En bouche une attaque franche, une belle qualité de tanins renforcée par l'apport du bois. Un bordeaux franc, aromatique, qui séduit par sa netteté et sa persistance. Très bon 2013. 86/100



Les bonnes affaires du vin 2016, Gerbelle & Maurange, RVF

Ce pur merlot (...) est aussi friand que tendre avec des tanins souples. Peu concentré mais plaisant, il affiche un bel éclat de fruit dans un millésime de faible intensité aromatique...

MILLESIME 2012

**GILBERT  
&  
GAILLARD**

Gilbert & Gaillard, 15/01/2015

« Robe sombre. Nez mûr, profond où les fruits noirs s'associent à une tonalité minérale plaisante. En bouche une belle texture, des tanins fins et des arômes mûrs et persistants. Un vin qui séduit par son fondu, sa souplesse et son expression racée. »

Note : 87/100

Dégusté en : 2014



Guide hachette 2016, 09/2015

"Le seul Merlot est à l'œuvre dans ce bordeaux au nez chaleureux de fruits à l'eau-de-vie, d'épices, de cuir et de grillé. Une générosité que prolonge un palais ample, gras et puissant, bâti sur des tanins solides et sur un boisé de qualité. Bine armé pour la garde" Apogée suggéré : 2017-2020, Suggestion d'accord gourmand : Daube de boeuf



Revue du Vin de France - 2015, 08/2014

Ce 2012 présente une robe sombre et si la matière est encore un peu rustique, la bouche est pleine avec des tanins présents en finale. L'ensemble est dense et généreux, mais si vous ouvrez la bouteille en ce moment, le vin a besoin d'air avant le service.

Note : Nouveau Talent 14/20



1001 Dégustations, 05/11/2014

« Nez de fruits noirs qui s'épanouit sur des parfums de vanille. L'élevage est en train de faire son œuvre, il faut lui laisser du temps. La rondeur et le fruit auront alors leur pleine expression. 1 étoile »



Guide des vins D.V.E, 09/2014

Robe rubis, assez profonde, bien colorée encore dans sa jeunesse, lumineuse et limpide, avec quelques larmes. Le nez très plaisant frais, friand et gourmand sur des notes fruitées qui évoquent la chair de cerise et aussi la mûre avec en plus des notes de fruits à noyau et une pointe florale (violette). L'aération s'enrichit d'une note d'épices douces. En bouche c'est un Bordeaux plein de délicatesse, l'attaque est ample, avec beaucoup de rondeur qui laisse s'exprimer les parfums fruités et floraux qui avaient été perçus au nez. À l'évolution, on trouve une matière en demi-corps avec des tanins qui sont encore présents mais fins.

L'ensemble est agréable avec un bon équilibre, sans excès de puissance. La matière est soutenue par une fraîcheur qui accompagne le vin jusque sur la finale dans laquelle on retrouve des notes épicées agréables.



Guide Dussert-Gerber des vins 2016

Le Bordeaux Merlot de Sainte Barbe 2012, aux tanins enrobés, est marqué par des notes de violette et de cerise

MILLESIME 2011



Guide Hachette 2015, 05/09/2014

« Sur ces terres de palus, le merlot règne en maître : il œuvre en solo dans ce 2011 qui frôle le coup de cSur. Une robe sombre, presque noire, signe d'une belle concentration ; un nez d'abord fermé, que l'aération engage sur les fruits noirs ; une bouche tout aussi fruitée, dense et solidement bâtie, qui s'achève sur une longue finale tout en douceur. De la puissance et de l'harmonie. »

A boire : 2018-2022 sur viande rouge longuement mijotée.

2 Etoiles

**GILBERT  
&  
GAILLARD**

Gilbert & Gaillard, 03/2014

« Belle robe rouge vif. Nez plaisant mariant le fruit et les épices, touche minérale en retrait. En bouche des tanins souples, une agréable fraîcheur et un fruit mûr et persistant. Jolie bouteille très typée.»

Note : 86/100

**Decanter**

Decanter, 11/2013

« C'est grand, vin ambitieux, d'Antoine Touton, 100% Merlot, beaucoup de chêne, beaucoup de fruit, vous sentez que vous dépensez votre argent sur un vin de caractère. »

Note : 15.25/20 (84) Recommandé



Prix des Vinalies, 12/2013

« Le visuel est excellent avec sa magnifique robe rouge grenat. Le nez est mentholé et légèrement fruité, agrémenté d'une pointe de boisé. En bouche, le boisé est bien présent sur des tanins soyeux et veloutés. »

**DVE**  
Guide des Vins

Guide des vins D.V.E, 12/2013

« Robe encore rubis d'intensité moyenne, lumineuse et limpide, avec de jolies larmes sur le verre, présentation flatteuse. Le nez est agréable sur des notes de fruits rouges bien mûrs qui rappellent la fraise des bois, la framboise et la cerise burlat, viennent ensuite des notes de prune mais aussi une touche qui évoque la feuille de cassis. L'aération s'enrichit d'une pointe d'épices douces en arrière-plan. Bouche très agréable sans prétention véritablement mais de bonne facture, l'attaque est ronde tendre et charnue laissant s'exprimer les fruits rouges frais ; à l'évolution, on a une matière fine agrémentée par des tanins feutrés. L'ensemble jouit d'un bon équilibre et peut être apprécié dans sa jeunesse, sur son fruit. On apprécie sa finale fruitée agrémentée par une pointe d'épices.

Avis de D.V.E. : Bordeaux parfumé tout en rondeur avec de surcroît un bon rapport qualité-prix.

Note : 88/100 »

**1001** ★★★★★  
DÉGUSTATIONS

1001 Dégustations, 03/03/2014

« Tendre de bout en bout, richesse au nez avec une pointe de caramel et de noisette. De la souplesse même si les tanins sont présents, un Bordeaux équilibré.»

**LE GRAND  
CLASSEMENT  
DES VINS DE  
BORDEAUX**

Le Grand Classement des Vins de Bordeaux, Rémy Poussart, Mars 2016

Robe grenat à rubis, limpide et brillante. Nez expressif de fruits rouges avec des notes végétales. Bouche à l'attaque souple et ronde avec une jolie douceur. Matière sur les fraises et les mûres.

Longueur alliant épices et douceur.

Note : 15/20

MILLESIME 2010



Vinogusto, 12/11/2014

«Au nez, le vin est séduisant : du fruit, des épices, sous-bois et des notes de moka. Le vin est agréablement évolué, ce qui lui confère pas mal de complexité. Le tout est bien fondu et élégant. A boire dès aujourd'hui.»

Note : 15.5/20



Flavours From France, 02/07/2012

«Robe rubis, limpide et brillante, aux accents violines de jeunesse. Le nez est délicat et engageant, caractérisé par la netteté de ses arômes fruités, le cassis, la mûre, et par une touche poivrée. L'attaque en bouche est veloutée, ample et ronde; l'évolution révèle une matière dense, des tanins présents mais fins et de bonne qualité; l'ensemble est équilibré, une finale persistante sur les fruits avec une nuance torréfiée.

FFF Avis : jeune, doté d'un potentiel certain.»

Note : 87/100

**LA REVUE DU  
vin  
DE FRANCE**

Gerbelle & Maurange - Sélection des vins à moins de 20€ de la RVF 2013, 02/10/2013

« Pur Merlot des Paluds d'Ambès donnant un vin moelleux, expressif et gourmand. Une belle matière équilibrée et séductrice marque la finale. Joli style complet et suave déjà très épanoui dans ce millésime mûr.»

MILLESIME 2009

Gerbelle & Maurange - Sélection des vins à moins de 20€ de la RVF 2012, 17/07/2013

Son bouquet est parfumé de notes puissantes et légèrement fumées. Il se distingue par sa concentration, un



toucher de bouche élégante et des tanins d'une grande finesse. Un rouge complexe et de belle allure, délicieux dès maintenant.

Note : 1 Etoile.



Guide Hachette 2012, 17/07/2013

« Cuvée de merlot bien maîtrisée, évoquant les raisons surmûris, le pruneau et le chocolat. La bouche montre de la rondeur et une ossature tannique onctueuses »

Note : 1 Etoile



Le Guide Hubert des Vins 2011, 11/06/2011

Obtention de 5 verres dans « LE GUIDE HUBERT DES VINS » - Edition 2011. Soit la plus forte appréciation : « Superbe nez élégant de fruits noirs bien mûrs & »



Vino Magazine - 05/10/2011

Le Merlot Sainte Barbe 2009 à une robe sombre. Nez immédiat, aux arômes de fruits noirs confiturés, de chair à pruneau et de chocolat noir. Attaque ronde, souple et bouche conviviale et gourmande bénéficiant d'une structure tannique délicate.



Terre de Vin 16/03/2012 - La sélection Bettane + Desseauve

Le merlot Sainte Barbe est charmeur, flatteur, développant un fruit très mûr, de jolies notes épicées et boisées, une bouche franche, tendre, fruitée et équilibrée par une finale fraîche.

#### MILLESIME 2007



Le Grand Classement des Vins de Bordeaux - Millésimes 2007, 09/01/2015

« Robe grenat à rubis, peu limpide. Nez s'ouvrant sur une pointe animale avec une belle présence de fruits rouges et de bourgeons de cassis. Bouche épicée et poivrée avec des baies de groseilles, de la cerise et des notes de goudron en finale. Manque un peu d'élégance en finale. Dégusté durant le premier trimestre 2011. »

3eme des Bordeaux notés

A déguster : 2010-2013

Note : 14.5/20



Gilbert & Gaillard, 24/06/2011

« Robe grenat, légèrement tuilée. Nez attirant, floral, fruits à noyau. Attaque souple, suave et fondue. Concentration, fraîcheur, tanins mûrs sont au rendez-vous. Tout est en place pour une dégustation plaisir. »  
Note : 85/100

#### MILLESIME 2005



Guide Hachette 2008, 03/02/2008

CHATEAU MERLOT SAINTE BARBE 2005 a reçu une étoile (vin réussi). « Fabriqué exclusivement à partir de raisins merlot et élevé en cuves. Il est prêt à boire ».

#### MILLESIME 2004



Guide Hachette 2007, 12/06/2013

Dans le Guide Hachette 2007, notre Merlot Château Sainte Barbe 2004 a été décerné de deux étoiles avec le commentaire suivant : Merlot seulement Merlot planté sur un sol argileux, il s'agit d'un remarquable Bordeaux, riche en fleurs, de fruits rouges, de vanille et des arômes de cuir. Ronde avec des tanins soyeux avec une longue finale sur des notes de clou de girofle et de vanille. Puissance et harmonie combinées.