



LE PALMARES : les notes, les médailles....

Château Saint Hubert, Saint-Emilion Grand Cru

Millésime 2011

Wine Spectator : 90

A ripe, slightly heady style, with thick-textured plum, prune, blackberry and bittersweet cocoa aromas and flavors rumbling along. Features lots of singed wood on the finish. More heft than purity. Score range: 87-90 –JM

Millésime 2010

Wine Advocate #205, Feb 2013, Robert Parker : 86

This is a chunky, four-square St.-Emilion with some tannin, structure and moderately deep red and black fruits, but its herbaceousness and earthiness are also impressive. Drink it over the next 6-10 years.

James Suckling 92

A big and rich Right Bank red with plums, chocolate mousse and berries. Full and round with soft tannins and a fresh finish. Almost New World in style but remains bright and fresh on the finish. Try in 2018.

Wine Spectator : 88

Solid, with obvious toast framing lightly roasted plum, fig and boysenberry fruit, followed by a wood spice- and singed vanilla-filled finish. For fans of the toasty style. Drink now through 2016. –JM

Millésime 2009

Wine Advocate #188, Apr 2010, Robert Parker : 89+

The seductive, dark ruby/purple-tinged 2009 St.-Hubert reveals a big, forward, black cherry, licorice, and earth-infused bouquet, lots of glycerin, and a round, generous, plump, corpulent style. Enjoy this irresistible St.-Emilion over the next 7-10 years. (Tasted once.)

Wine Spectator, James Suckling, Avril 2010 : 93

Rond et fruité, avec beaucoup d'arômes de baies noires et vanille. Plein en bouche, velouté et joli. Assez proche du 2005 mais plus gouleyant.

A round and fruity red, with lots of dark berry and vanilla aromas and flavors. Full, velvety and pretty. Just like the 2005, but even juicier. —J.S

Millésime 2005

Wine Spectator, James Suckling, Avril 2010 : 92

Gorgeous aromas of blackberry, vanilla and mineral follow through to a full body, with ultrafine tannins and a solid core of fruit. Fresh, clean and racy. From the makers of La Couspaude. Best after 2012. –JS

Le Guide Hachette des Vins 2009

La Famille AUBERT est très présente dans le Libournais. Ici, ce sont Jean-Claude et sa nièce Vanessa qui opèrent. Leur 2005 est très réussi. Rubis intense, il livre un bouquet marqué par le toasté, les épices, la violette et les fruits confits. La bouche ronde retrouve les arômes du nez agrémentés d'une note crayeuse typique du terroir. Les tanins déjà élégants permettront de commencer à apprécier ce vin dans un ou deux ans.

Millésime 2004

Wine Spectator : 86

Aromas of plum, coffee and new wood follow through to a full-bodied palate, with firm tannins and a slightly tough finish. Age should help soften this. Best after 2008. 1,000 cases made. –JS

Millésime 2003

Wine Spectator April 2004 : 91

A nose with very powerful aromas of blackberry with hints of prune. A good backbone with a full-bodied mid palate of fruit and silky tannins. Very marked by the fruit, but well balanced. A newcomer for me, and very good.

LA REVUE DES VINS DE France 2003

Nez de fruits noirs mûrs et de boisé toasté, bouche massive, riche et épanouie, fort potentiel.

THE WINE SPECTATOR AVRIL 2006 : 91

Very powerful blackberry aromas with hints of prunes. Full-bodied, with a solid core of fruit and silky tannins. Extremely fruit-forward, yet balanced. New château for me, and very good. Score range: 89-91 –JS

Millésime 2002

Le Guide Hachette des Vins 2006

Dédié au patron des chasseurs ce petit cru est installé à Saint-Pey d'Armens sur des sols argilo-sableux. D'une teinte rubis sombre et profond, ce 2002 libère un bouquet complexe et riche de fruits mûrs ou cuits, d'épices et de pain grillé. La bouche dense et puissante révèle une forte charpente enrobée par une matière ronde et charnue.

Millésime 2001

Le Guide Hachette des Vins 2005

La robe rubis de ce 2001 est vive et bien soutenue. Le nez, à la fois floral et fruité, rappelle la mûre et la prunelle, avec des notes de caramel. La bouche, d'abord ronde et charnue, évolue sur une belle structure tannique qui permettra à tout chasseur d'ouvrir cette bouteille dans 3 à 5 ans pour le servir avec son gibier favori.

