



## **FLEUR ST ANTOINE 2012**

**The Wine Advocate Feb 2013 Robert PARKER : 87**

This tasty, elegant and attractive wine exhibits black cherry and black currant as well as some underbrush and foresty notes in a tasty, consumer-friendly mid-weight style. Drink it over the next 3-4 years.

**James Suckling - TASTING REPORT: ALL THE NOTES, AND MORE THOUGHTS ON 2012 BORDEAUX - April 21th, 2013 : 86**

## **FLEUR ST ANTOINE 2011**

**The Wine Advocate Apr 2012 #200 Robert PARKER : 84**

**The Wine Spectator : 89**

Dark and inviting, with linzer torte, crushed plum and boysenberry fruit that's nicely toasty through the finish. Overtly modern and solidly done.

## **FLEUR ST ANTOINE 2010**

**James Suckling : 90**

**The Wine Spectator : 87**

Dark and winey, with lots of briary grip and mouthfilling tobacco, roasted plum and braised fig notes. A hefty dose of ganache marks the finish. A bit amped up, but solid enough.

## **FLEUR ST ANTOINE 2009**

**The Wine Spectator : 89**

This has nice toasty mocha, blackberry and fig sauce aromas and flavors, with a plush feel through the finish. A restrained, accessible version of the modern style. Merlot and Cabernet Franc.

**Médaille d'Or Sélection Mondiales des vins Canada 2013**

## **FLEUR ST ANTOINE 2006**

**LE POINT « Bordeaux 2006 » : 15,5 / 20**

## **FLEUR SAINT ANTOINE 2005**

**The Wine Advocate AVRIL 2008 Robert PARKER : 89 “Sleeper of the vintage”**

**Challenge International du vins Blavais-Bourgeois 2007 : Silver Medal**

**Challenge International du vins Blavais-Bourgeois 2008 : Silver Medal**

## **FLEUR SAINT ANTOINE 2004**

**CONCOURS DES VIGNERONS INDEPENDANTS 2006 : Silver Medal**

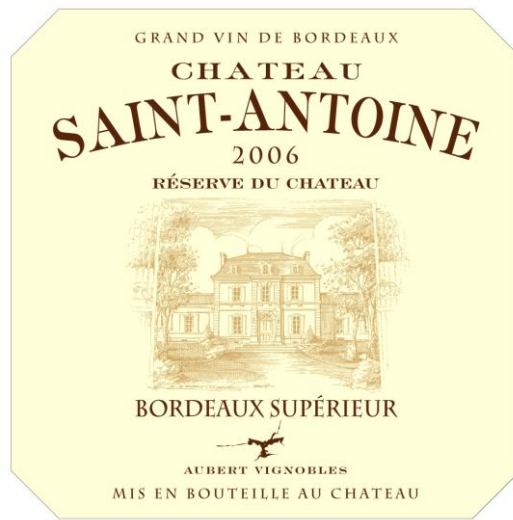
## **FLEUR SAINT ANTOINE 2003**

**The wine advocate, Robert Parker, 4 – 26 – 04 : 87-88**

Owned by Jean-Claude Aubert, who has done fine things at La Couspaude and other estates, this excellent effort reveals copious fruit, glycerin, and alcohol. Enjoy it over the next 4-5 years.

**CONCOURS DE BORDEAUX 2005 : Bronze Medal**

**CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN BLAYAIS-BOURGEOIS 2005 : Bronze Medal**



## CHATEAU SAINT ANTOINE 2011

The Wine Advocate #200 Apr 2012, Robert Parker : 87

Médaille d'Or – Vignerons Indépendants

## CHATEAU SAINT ANTOINE 2010

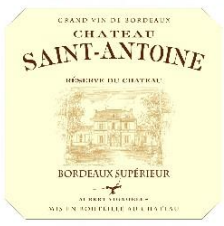
The wine Spectator: 88 Best Values

PHANEUF 2013 : \*\*\*

Coup de Coeur Philippe Lapeyrie 2013

Guide Aubry 2013, Top 100 Rouge : Un des points d'excitation du guide

## CHATEAU SAINT ANTOINE 2009

RÉSERVE DU CHÂTEAU		CHATEAU SAINT-ANTOINE		15,80\$
🌐	Bordeaux Supérieur, Bordeaux, France	2009		
🍷	Merlot, cabernet franc	16 °C	🌡️	
	10915263			
🍽️	Un navarin d'agneau ou d'autres petits plats mijotés.			
<p>Je vais me péter les bretelles : dans la première édition du <i>Lapeyrie</i>, je vous avais dit que le 2009 serait à surveiller! Eureka! Cette nouvelle cuvée est à son meilleur! Plus de parfums, plus de corps, plus de rondeur; bref, le vin est nettement meilleur que par le passé! Son nez est bien typique des rouges faits de merlot et de cabernet. Des notes de mine de crayon, un peu de poivron et du cèdre fraîchement coupé sont de la partie. Un rare vin de Bordeaux à 15\$ qui nous en donne autant pour notre argent.</p>				
 <p><b>Il ne faut pas oublier que 2009 est un millésime tout simplement superbe en sol bordelais!</b></p>				

## CHATEAU SAINT ANTOINE 2008

**\*\*1/2** « On fait le tour du monde, on goûte à tous les vins, on en aime certains, d'autres moins, puis on revient au bordeaux. Ne serait-ce que pour conforter ou infirmer nos autres choix ou, plus simplement, pour avoir un étalon de mesure. Ce bordeaux est tout simple en fait. Il est souple, sans être dénué de structure, il est frais, il ne titre que 12,5% d'alcool, ce qui est une rareté par les temps qui courent à Bordeaux, sa texture est soyeuse et puis, disons tout bêtement les choses, même dans sa simplicité, ce vin goûte le bon bordeaux. Avec un steak frites, tiens, on se fait pour pas cher un petit repas de bistrot. Et n'oubliez pas la mayo. » **Claude Langlois, Journal de Montréal, 26 Août 2011**

## CHATEAU SAINT ANTOINE 2007

**\*\*\*** « Une petite merveille qui prouve que les bordeaux ne sont pas tous à prix exorbitants et qui permet de découvrir un vin élaboré dans un domaine familial par la jeune Vanessa Aubert. Belle complexité au nez, de fruits et de saveurs, bien structuré, soutenue par des tanins bien intégrés. Une nouveauté très alléchante! » **Janine Saine, Vins et Vignobles, juin-juillet-août 2008**

---

« En attendant les 2005 suggérés dans le Cellier de la SAQ (semaine prochaine), ce bordeaux se tire bien d'affaire avec sa belle constitution fruitée, juteuse et bien pimentée par de beaux tanins, juste assez fermes. Le millésime bordelais idéal et un vin de plaisir immédiat sur une bavette grillée. » **Jean Aubry, Le Devoir, 12 septembre 2008**

---

« If violets were a fruit, it might be this. It's ripe and fresh with subtle notes of cloves, mint leaves and lots of that floral-edged, red fruit. This is a fantastic example of the new Bordeaux, wines that can be enjoyed in their youth yet can do great things with just a short stint in the cellar - ultimately they combine pleasure and elegance in a way that only Bordeaux can do. Drink now-2012. Food pairing: Filet mignon, lean cuts of meat. » **Bill Zacharkiw, The Gazette, June 28**

---

« Robe d'un beau rubis brillant et vif. Arômes complexes où le fruit est enrobé de nuances toastées et chocolatées. En bouche, les saveurs sont retenues, droites, nettes, soutenues par une belle trame tannique. La finale fruitée est suave et gourmande. Vin d'une belle longueur qui accompagne les grillades de l'été et toutes les viandes cuites au four. » **Vins et Vignobles, juin 2008**

---

## CHATEAU SAINT ANTOINE 2005

© The Gazette (Montreal) June 2008, Bill Zacharkiw

**THE NEW BORDEAUX: CELLAR THEM - OR NOT!**

*Bordeaux Supérieur 2005, Réserve du Château, Château Saint-Antoine, France red.* If violets were a fruit, it might be this. It's ripe and fresh with subtle notes of cloves, mint leaves and lots of that floral-edged, red fruit. This **is a fantastic example of the new Bordeaux, wines that can be enjoyed in their youth yet can do great things** with just a short stint in the cellar - ultimately they combine pleasure and elegance in a way that only Bordeaux can do. Drink now-2012. Food pairing: Filet mignon, lean cuts of meat.

### Vins et Vignobles, Juin 2008

« Robe d'un beau rubis brillant et vif. Arômes complexes où le fruit est enrobé de nuances toastées et chocolatées. En bouche, les saveurs sont retenues, droites, nettes, soutenues par une belle trame tannique. La finale fruitée est suave et gourmande. Vin d'une belle longueur qui accompagne les grillades de l'été et toutes les viandes cuites au four. »

## CHATEAU SAINT ANTOINE 2004

Le Guide Hachette des Vins 2007 : ★ ★

VIGNERONS INDEPENDANTS 2007 : *Gold Medal*

## CHATEAU SAINT ANTOINE 2003

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2005 : *Silver Medal*

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN BLAYAIS-BOURGEAIS 2006 : *Silver Medal*