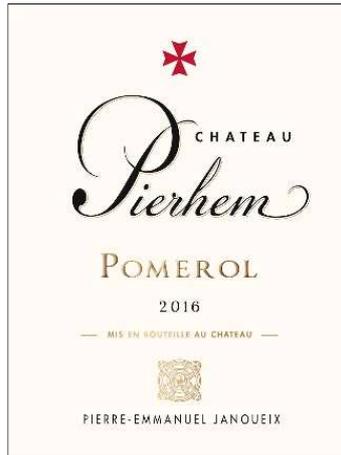




VIGNOBLES PIERRE-EMMANUEL JANOUeix



2016

MÉDAILLE D'ARGENT au Concours De Bordeaux des vins d'Aquitaine 2018.



94-95/100 JAMES SUCKLING « DÉGUSTATION PRIMEURS »

This is really excellent with a solid core of fruit and chewy tannins. Full-bodied, yet reserved and fine. Fresh finish.

94/100 JAMES SUCKLING (01 – 2019)

Gorgeous aromas of crushed blackberries and blueberries with so much perfume and beauty. Full body, chewy tannins and a powerful finish. This is rich and tannic. Needs three to four years to soften. Better from 2024.

93/100 TASTED BY ANDREAS LARSSON

2014

MÉDAILLE D'ARGENT au Concours Général Agricole de Paris 2016.
MÉDAILLE D'ARGENT au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2016.



16/20 - LE POINT : LE GUIDE DE JACQUES DUPONT, 21 MAI 2015

Taille-crayon, bois et graphite, mûre, bouche ronde, fraîche, souple, droit, belle matière sans dureté, frais, fin. Commencer à boire en 2019. Garde 13 ans.

91/100 JAMES SUCKLING (02-2017)

Aromas of ripe plums and berries with hints of lemon rind follow through to a medium to full body, chewy tannins and a savory finish. Tar aftertaste. Drink now or hold.

2011

MÉDAILLE D'OR au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2014.
MÉDAILLE D'OR au Concours des vins des Vignerons Indépendants 2014.



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2013 :

Vin très réussi Pierre-Emmanuel Janoueix, descendant d'une de ces nombreuses familles corréziennes établies dans le Libournais, conduit les crus familiaux depuis 2000 : Ch. La Bastienne (12,5ha en Montagne), Pierhem (1,8ha à Pomerol) et Vieux Doumayne (80 ares en saint-émilion grand cru).

VINO MAGAZINE (Été 2011) **** Vin excellent.**

Un soupçon (1 %) de cabernet franc entre dans l'assemblage de ce 2011 en robe sombre. Est-ce cela qui apporte un surcroît de fraîcheur au vin, perceptible dès l'olfaction aux côtés des fruits noirs confiturés et du grillé de la barrique ? En bouche, une belle puissance, du gras et de la densité, portés par un boisé soutenu mais de qualité et par des tanins fermes.



TASTED 100% BLIND

90/100 BY ANDREAS LARSON

90/100 BY MARKUS DEL MONEGO

2010

MÉDAILLE D'OR au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2013.



VIGNOBLES PIERRE-EMMANUEL JANOUeix – LA BASTIENNE – BP 33 – 33570 MONTAGNE – FRANCE

WWW.PEJANOUEIX.COM - T. +33 05 57 74 53 18 – PEJX@PEJANOUEIX.COM

SIRET 432 737 013 00016 – TVA INTRACOM.FR 08432737013



16/20 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.

91/100 JAMES SUCKLING (03 - 2013)

This is dense and rich with a plum, berry and chocolate mousse character. Full body, with velvety tannins and a long, long finish. Much better than when I tasted it from barrel. Needs at least three or four years to come together.

90/100 HIGHLY RECOMMENDED DECANTER DECEMBER 2013

Vibrantly toasty nose, with cherry and blackberry aromas. Richness and depth on the palate and touch of black chocolate. Sophisticated in style. Lovely, fragrant fruit. Poised and long. Firm but polished tannins; a seductively modern Pomerol with a good future. Drink: 2014-2030 Alc 14%.

LE FIGARO SPECIAL VINS : LA SELECTION DE BERNARD BURTSCHY

COUP DE CŒUR :

PREMIER BORDEAUX RIVE DROITE DE LA SELECTION POUR LES SALONS DES VIGNERONS INDEPENDANTS DU PRINTEMPS 2013.

Un Pomerol riche, ample, serré, structuré, belle longueur. Il vieillira bien.

2009

MEDAILLE DE BRONZE au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2011.



90/100 NEAL MARTIN - WINE ADVOCATE (Tasted November 2011).

Tasted at the Syndicat de Pomerol. The nose takes time to unwind but is worth the wait. Clean with slightly charred, dark cherry fruit. The palate is medium-bodied with chalky tannins, nice balance with good structure on the strict finish. Good winemaking here.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011 : Vin très réussi

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, matinés 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 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 !



Le Point

15/20 LE POINT Jacques Dupont « Dégustation des Primeurs » 12 Mai 2010

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

92/100 Andreas Larsson – Best sommelier of the world (March 2013, BLIND testing results)

"Inky, dark colour; very pure nose with floral notes, wild berries and mineral notion; the palate is concentrated and dense, but softly structured with powdery tannins, sweet fruit, vibrant freshness and very long silky finish."

91/100 Markus del Monego – Best sommelier of the world (March 2013, BLIND testing results)

"Dark, purple red colour; the nose is floral with notes of cherry, confiture and sweet spices, some herbal notes on the palate, quite full with generous fruit, elevated tannin and good length."

2008

MEDAILLE D'ARGENT

au Concours Général Agricole de Paris 2010.



Joli nez, poivre noir, prune, bien complexe, bouche ronde, souple, moelleuse, tanins fins, beaucoup de douceur et d'élégance, léger, tendre, fin.



Pierre-Emmanuel Janoueix, descendant d'une grande famille de négociants et propriétaires comtois-libournais comme c'est courant ici, il aime de... Normand. « Mon père s'occupait de la production lib-nais, il a rencontré ma mère et il s'est marié. J'ai passé mon enfance à Valognes. En juin 1988, j'ai été diplômé ingénieur électronique et, en juin 2000, diplômé de l'Institut d'Administration d'Entreprise. Personne ne pensait que j'allais revenir, mais la même année je m'installais ici... Une certaine histoire de bail qui fait que maintenant de la famille et qui prenait fin en septembre 2002... je n'y connaissais rien au point de vue technique. Mais, dans mon école d'électronique, on apprend plus à se débrouiller que ce la théorie. Mon père était ravi de voir que je parlais du Inca, Annilat et que je remontais en état les bâtiments et surtout les vignes. Le domaine s'appelle Grand-Salères-Gabachet. Il existe déjà un Grand-Salères vitié, et Gabachot, dans le palato local, c'est celui qui n'est pas très mûr. Dans j'ai cherché un nom, puis j'ai pris Pierhem, une contraction de Pierre-Emmanuel. Des fois, quand on me dit que le vin est bon, ça me gêne, j'ai l'impression d'entendre parler de moi... »

2007

Le Point

LE POINT 14,5/20 DEGUSTATION PRIMEURS (2008)

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

15.6 POINTS DECANTER MAGAZINE ***

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



2005

MEDAILLE D'OR au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2007.

2004

MEDAILLE D'ARGENT au Concours Général Agricole de Paris 2006.



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2008

Lorsqu'il a repris Grands Sillons Gabachot en 2000, Pierre-Emmanuel Janoueix a gardé ce nom pour le second vin et a baptisé le premier par la contraction de ses deux prénoms. Il propose un 2004 rubis sombre, au bouquet agréablement fruité sur fond de boisé discret. Le palais joue surtout dans le registre de la finesse. À servir prochainement sur une volaille rôtie.

2002

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2006 : VIN TRES REUSSI

Anciennement château Grands Sillons Gabachot, ce petit vignoble a été acheté en 1964 par Pierre Janoueix qui l'a transmis à son fils en 2000. Le nom actuel est la contraction des prénoms de ce dernier. Le terroir de sables anciens sur crasse de fer est complanté de vignes de plus de quarante ans ; 70 % de merlot et 30 % de cabernet franc. Le 2002 est un vin de caractère, à la couleur profonde, aux arômes de fruits rouges, de bois toasté, de kirsch. Structuré par des tanins boisés de bonne facture, il pourra être servi assez vite sur un magret aux cèpes, par exemple.

Le Point

LE POINT 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.

2001

LA REVUE DU VIN DE FRANCE **** TRES GRAND VIN (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.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2005 : VIN TRES REUSSI



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.

WINE SPECTATOR - JAMES SUCKLING 91/100 (Bordeaux 2001 future tasting - April 2002)

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.

GUIDE BETTANE & DESSAUVÉ MARS 2004

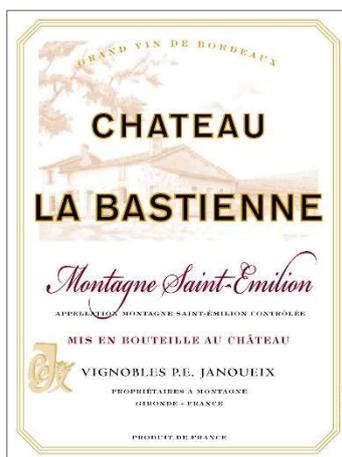
Encore une révélation : le vin possède le nez de framboises et de pruneau qui fait dire de ce type de pomerol qu'il est le bourgogne du Bordelais. Sa texture veloutée et sa longueur le rendent immédiatement gourmand et prêt à boire, mais nous pensons qu'il dispose du fond nécessaire à un bon vieillissement.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

2000

89-91/100 WINE SPECTATOR (Mars 2001)



Very pretty aromas of flowers and berries follow through to a medium-bodied palate, with fine tannins and a fruity finish.



2016

MEDAILLE D'OR au Concours De Bordeaux des vin d'Aquitaine 2018.

90/100 LISA PERROTTI-BROWN, THE WINE ADVOCATE (30/11/2018)

The 2016 La Bastienne is medium to deep garnet-purple colored and features fragrant roses, oolong tea and baking spices scents with touches of warm plums, black cherries and raspberry pie. Medium to full-bodied, the palate is packed with expressive red berry and floral layers with a fine-grained frame and long, lively finish.

90-92/100 NEAL MARTIN, THE WINE ADVOCATE (28/04/2017)

The 2016 La Bastienne is a classy bouquet with well defined black fruit, melted tar and tobacco that unfurls nicely in the glass. The palate is medium-bodied with grippy but not obtrusive tannin. There is plenty of black fruit here, structured but not imposing, with plenty of structure on the long finish. This is an excellent Montagne Saint-Émilion.

93/100 JAMES SUCKLING (01/2019)

Very rich blackberry and vibrant fruit aromas in the mulberry and dark plum spectrum with a concentrated palate that offers a very fleshy and attractive set of supple fruit, framed in ripe, surdy tannins. Try from 2022.

92-93/100 JAMES SUCKLING "Primeurs tasting"

A dense and powerful red with dark-berry and chocolate character. Medium to full body and a chewy finish. Structure comes through at the end.

91/100 TASTED BY ANDREAS LARSSON

2015

MEDAILLE DE BRONZE au Concours Général Agricole de Paris 2017.
MEDAILLE DE BRONZE au Concours De Bordeaux des vins d'Aquitaine 2017.

89-90/100 JAMES SUCKLING

Lots of walnut and chocolate powder with hints of ripe berry character. Full and chewy. A little rustic but I like it.

2014

89/100 JAMES SUCKLING (02-2017)

Plenty of ripe fruit with some light plum-jam character on the nose. Medium to full body, soft tannins and a juicy finish. Drink now.

LE POINT 15,5/20

Fruits noirs, bouche ample, large, tannique, puissante, doit se fondre. Vin de garde, pas encore en bouteille.

2012

MEDAILLE D'ARGENT au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2015.
MEDAILLE DE BRONZE au Concours des vins des vignerons indépendants 2015.

2011

VINO ! MAGAZINE ** VERY GOOD WINE (Été 2012 - Belgique).

2010

MEDAILLE D'OR au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2013.
MEDAILLE DE BRONZE au Concours des vins des vignerons indépendants 2013.



91/100 JAMES SUCKLING (03 – 2013)

Crushed cranberries and fresh wood with a pleasant spicy note. Strawberry and sour cherries on the palate with a marked but ripe acidity and good structure. Crushed chalky mineral notes in the medium finish. Try in 2015.

2009

MEDAILLE D'ARGENT au Concours Général Agricole de Paris 2011.



ÉLU CHAMPION DES RAPPORTS

LE FIGARO MAGAZINE

Vendredi 28 octobre 2011

De région en région, les champions du rapport qualité-prix

Visite de vignobles, dégustations, nos spécialistes ont traqué le fameux meilleur rapport qualité-prix à travers toute la France.

**Château
La Bastienne
2009**

**AOC Montagne-
Saint-Emilion**

Une couleur brillante, un nez intense de fleurs et de fruits rouges, avec une dominante de cassis, des tanins soyeux et une longueur intéressante. Un vin gourmand, un vin plaisir, dont la jeunesse intrépide se fait cerise en fin. Petit prix et grande qualité.



Pierre-Emmanuel
Janoueix, est heureux
dans les vignes de la
Montagne Saint-Emilion

P.-E. Janoueix

“ Mon vin doit être un coup de soleil ”

Ce propriétaire veut prouver que les montagne-saint-émilion jouent dans la cour des grands.

Parcours atypique pour ce jeune vigneron, Pierre-Emmanuel Janoueix, ingénieur et fiscaliste de formation, qui n'aurait pas dû faire du vin. Il quitte sa Normandie pour Paris, ignorant qu'il atterrirait à Bordeaux. La configuration des affaires familiales ne lui laissait pas de choix. Il s'éveille alors à « ramper ses études ». Le 10 septembre 2000, examen de repêchage à La Sarbonne, le 20, on l'appelle pour vendanger : « C'était surréaliste, je ne connaissais rien. Pas même les vendanges ! ». Aujourd'hui, il est à sa deuxième vendange : « La Bastienne, j'ai grandi avec. Quand je l'ai reprise, c'était un domaine fatigué ». Mais priorité à la vigne et au vin. Sur les 17 hectares du domaine, trois ont été replantés. Coûts élevés d'époux, d'immobilier, analyse des sols. Pour apaiser ses ardeurs, il appelle dix fois par jour Julien Vaud, l'indispensable oenologue conseil : « Si jamais je ne lui téléphone pas, c'est lui qui s'inquiète ». Ses ambitions ? « Mon vin doit être un coup de soleil. Et déconstruire ceux qui répètent que les montagnes sont moins bonnes que les saint-émilion ».

QUALITE-PRIX PAR LE FIGARO.

86/100 ANDREAS LARSSON – BEST SOMMELIER OF THE WORLD (MARCH 2013, BLIND TESTING RESULTS)

Dark, ruby with some development on the rim; the nose is quite roasted with new oak, leather, spice and sweet fruit; the palate is rather full and tannic with aniseed, sweet fruit and a herbal spiciness.

88/100 MARKUS DEL MONEGO – BEST SOMMELIER OF THE WORLD (MARCH 2013, BLIND TESTING RESULTS)

Dark, purple red with violethue almost black centre. Clean nose with notes of dark berries and liquorice, mild spices and plums. On the palate clean with good structure and rather good length.

2008

MEDAILLE D'ARGENT au Concours Général Agricole de Paris 2010.

MEDAILLE DE BRONZE au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2010.



2006

MEDAILLE D'ARGENT au Concours des vins des Vignerons Indépendants 2009.



2005

MEDAILLE D'ARGENT au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2007.



2001

MEDAILLE D'ARGENT au Concours Général Agricole de Paris 2003.



Château La Fleur Saint-Paul 2000

Médaille d'argent au Concours des vins des Vignerons Indépendants