

CHATEAU
EDMUS
SAINT EMILION GRAND CRU



SciencesPo
ALUMNI

SOMMAIRE

- Page 2 : Présentation du domaine
Pages 3, 4 et 5 : Revue de presse
Page 6 : Tarifs « Sciences Po Alumni »
Pages 7 et 8 : Bon de commande

Novembre 2018



RENASCETUR GLORIOSIUS

SCEA EDMUNDSON REMUS WINES – 23 rue de Saint Germain 78230 Le Pecq

Tel : +33(0)6 07 26 98 83 – eremus@chateaudemus.com

SIRET 498 916 790 00013 N° TVA INTRACOMMUNATAIRE FR304498916790
www.chateaudemus.com

PRESENTATION DU DOMAINE



Philip EDMUNDSON et Eric REMUS (Sciences Po 78) ont acquis en 2007, sur l'aire d'appellation SAINT EMILION, les vignes qui forment aujourd'hui CHATEAU EDMUS.

Situé sur la commune de Saint Sulpice de Faleyrens, un des villages de l'appellation, le domaine offre, par la légère déclivité du terrain, une bonne variété de sols alternant GRAVES et SABLES. L'encépagement des vignes, d'une moyenne d'âge de 40 ans, est à 85% MERLOT et à 15% CABERNET FRANC.

Avec l'aide de Stéphane DERENONCOURT et de son équipe, Philip EDMUNDSON et Eric REMUS ont entrepris de redonner au domaine et à sa production leur éclat historique comme l'illustre la devise du Château, « RENASCETUR GLORIOSIUS », et le choix du PHENIX comme symbole de renaissance. Dans ce but, ils ont mis en œuvre dès 2007 un ensemble de mesures comprenant un travail en profondeur sur la vigne parmi lesquelles la LIMITATION DES RENDEMENTS, LA SELECTION PARCELLAIRE ET L'ELEVAGE EN BARRIQUES.

Attentif depuis l'acquisition des vignes en 2007 à la préservation des sols et de leur diversité, les propriétaires ont engagé formellement le processus de conversion en agriculture biologique. Reconnaisant la démarche suivie par la propriété, le Collège Culinaire de France, organisme créé en 2011 à l'initiative de 15 des plus grands chefs français, a décerné l'appellation Producteur Artisan de Qualité à CHÂTEAU EDMUS.



RENASCETUR GLORIOSIUS

SCEA Edmundson Remus Wines 23 rue de Saint Germain 78230 Le Pecq

T.+33.06 07 26 98 83 eremus@chateaudemus.com www.chateaudemus.com

REVUE DE PRESSE

CHATEAU EDMUS 2013

JAMESSUCKLING.COM 88

A lively 2013 with blackberry, salty and minerally character. Medium body, firm tannins and a fresh finish. Oyster shell. Drink now

mybettane+desseauve

15.5

[89/100] Tanin élégant, de l'allonge et du soyeux, une juste maturité.

vinous

By Antonio Galloni

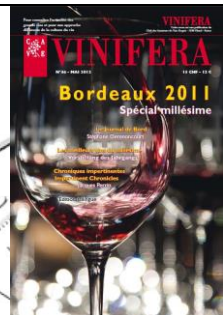
87-88. Edmus 2013 is a supple, flashy wine, with lovely depth roundness and intensity. Sweet dark cherry, plum, menthol, savory herbs, spice and violet notes blossom in a wine with tremendous near-term appeal. The style is open and fruit-driven, with terrific balance and overall harmony. A lot to like here.

JEAN-MARC QUARIN

CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX

Note Potentiel 15 Note plaisir : 15

Vin juteux, savoureux, plutôt plein pour l'année. Tannins enrobés. C'est bon ! (2016 - 2023)



Edmus 2013 ***

Très beau fruit au nez. Bouche suave, parfumée, avec une finale d'une bonne persistance

The Wine Patriot



88

Floral, fraise, bouche ronde

RENASCETUR GLORIOSIUS

SCEA Edmundson Remus Wines 23 rue de Saint Germain 78230 Le Pecq

T.+33.06 07 26 98 83 eremus@chateaudemus.com www.chateaudemus.com

CHATEAU
EDMUS
 SAINT EMILION GRAND CRU







CHATEAU EDMUS 2014

<p>vinous 90 <i>By Antonio Galloni</i></p> <p>Ssupple and voluptuous in the glass, with succulent fruit and superb delineation. Hints of mocha, tobacco, new French oak, sweet herbs and mint add further shades of nuance in a super-expressive, open-knit St.-Emilion that should drink well young. The blend is 85% Merlot and 15% Cabernet Franc.</p>		<p>15,5/20</p> <p>Un vin dense, serré, plein, tannique, du fond, belle longueur. 5-15 ans.</p>	
<p>JAMESSUCKLING.COM 91</p> <p>Un premier nez de fruits rouges murs et de feuilles de tabac, dans un second temps un bouquet complexe de fruits, de tanins secs et d'acidité minérale. Bonne capacité de garde</p>		<p>Bronze medal to Edmus 2014 by the London Sommeliers (SWA) 2017 tasting</p>	
	<p>***</p> <p>Floral, framboise, bouche ronde</p>	<p>Daniel Seriot <i>Journal d'un passionné de la Rive Droite 89-91</i></p> <p>Le nez un peu discret s'ouvre à l'aération sur des arômes de fruits rouges nuancés de notes florales. La bouche est souple, très veloutée, longiligne, un ton plus haut dans un centre fruité. La finale est élégante, élancée, d'une bonne allonge, fraîche, et persistante</p>	<p><i>Yves Beck</i> 89</p> <p>Rouge grenat, légèrement violacé. Belle finesse olfactive, subtile avec des notes de framboise et de grenadine. Attaque élégante, rafraichissante. Le vin est juteux et doté de tannins au grain fin. Ils se révèlent lentement en fin de bouche et sont en symbiose avec la structure qui porte le fruit jusqu'en finale. 2018 – 2028</p>



CHATEAU
EDMUS
 SAINT EMILION GRAND CRU

CHATEAU EDMUS 2015

	<p>* Vin Très Réussi</p> <p>Un bon exemple du millésime 2015 né sur les terroirs de sables et graves proches de la Dordogne. La robe est intense et jeune. L'aération libère d'agréables parfums de fruits confis, de pruneau, soulignés par un fin boisé. La maturité du fruit se confirme dans une bouche charpentée par des tannins serrés et par un boisé bien intégré. Agréable jeune par son côté gourmand, ce vin est assez structuré pour bien vieillir</p>		<p>16/20</p> <p>Robe violette. Le vin est dense, belle longueur, du fond, boisé. 3 - 12 ans. <i>Bernard Burtschy</i></p>
<p>JAMESSUCKLING.COM 93</p> <p>Darker and more savory, stony aromas with graphite and deep plums. The palate has a very alluring tannin quality and is gently grainy and very long. Lovely detail and depth with dark plums and chocolate to close. Try from 2021</p>			<p>Dark ruby colour with a purple hue. Fresh nose of crushed berries, plum, some new oak and herbal. A mild spiciness and a long finish. Andréas Larsson Best Sommelier of the World 2007</p>
<p>vinous 89-92 <i>By Antonio Galloni</i></p> <p>The 2015 Edmus is racy, sensual and beautifully expressive. Silky tannins give the 2015 much of its refined, elegant feel. Freshly cut flowers, sweet red berries, mint and anise are all nicely expressed. This is one of the more delicate, feminine St Emilions of the vintage.</p>			<p>15,5</p>
<p>JEAN-MARC QUARIN</p> <p>CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX</p>			<p>15</p>
<p>Tim Atkin MW</p>			<p>91</p>
	<p>15 / 20 Fruits noirs, bigarreau, charnu, un peu suie, velouté, suave, boisé frais. <i>Jacques Dupont</i></p>		<p>***/* 89 - 91</p> <p>Nez sur les fruits rouges avec une touche d'épices douces. Corps assez dense se développant autour d'une tannicité présente. <i>Jacques Perrin</i></p>
	<p>**** Mooi fruit, kersen en cassis, mooie zuren en tannine, mooi elegant / Un beau fruit, cerises et cassis, une belle acidité et tanins, belle élégance <i>Ronald de Groot</i></p>	<p>89 medium body, floral tinged wine, elegant, sweet, dark red fruits, soft textures and a fruity finish <i>Jeff Leve</i></p>	
	<p>88 Ripe, with plum, currant and boysenberry flavours inlaid with warm mochan, tobacco and roasted cedar</p>		



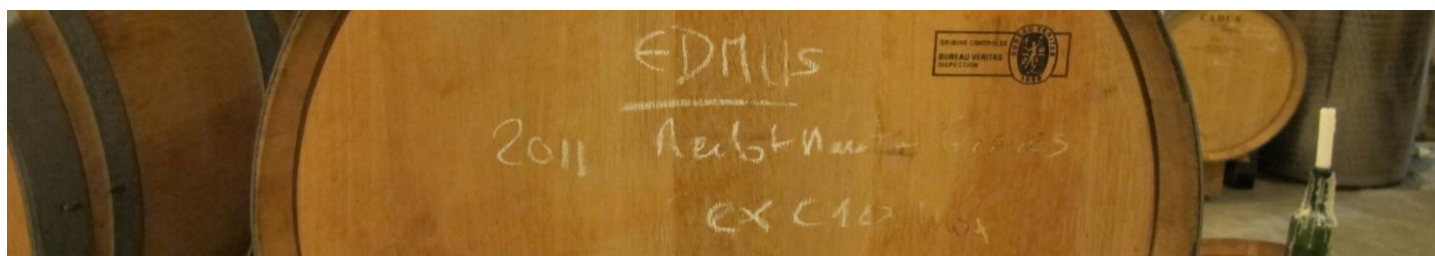
RENASCETUR GLORIOSUS

SCEA Edmundson Remus Wines 23 rue de Saint Germain 78230 Le Pecq

T.+33.06 07 26 98 83 eremus@chateaudemus.com www.chateaudemus.com

CHATEAU
EDMUS
SAINT EMILION GRAND CRU

TARIFS "SCIENCES PO ALUMNI"



Prix des vins

Millésime	Prix Public ttc	Prix ttc SciencesPo ALUMNI
Château Edmus 2013	€ 19,50	€ 15,60
Château Edmus 2014	€ 23,50	€ 18,80
Château Edmus 2015	€ 27,50	€ 22,00

Transport (France Métropolitaine seulement)

Nb de bouteilles	6	12	24	36	48 et +
Coût	€ 14	€ 30	€ 38	€ 45	Gratuit



RENASCETUR GLORIOSIUS

SCEA Edmundson Remus Wines 23 rue de Saint Germain 78230 Le Pecq

T.+33.06 07 26 98 83 eremus@chateaudemus.com www.chateaudemus.com

BON DE COMMANDE (I)

Imprimer les pages 7 et 8 de cette brochure et adresser à :
Par courrier : Château Edmus, 23 rue de Saint -Germain, 78230 Le Pecq
ou par mail : eremus@chateaudemus.com

Je commande (par cartons de 6 bouteilles)

Nb de bouteilles	Millésime	Prix ttc (Réservé aux adhérents de Sciences Po Alumni)	Total
...	Château Edmus 2013	€ 15,60	
...	Château Edmus 2014	€ 18,80	
...	Château Edmus 2015	€ 22,00	
...	Nb total de bouteilles	I. Prix Total	€

Coût Transport (barème page précédente)

Nb total de bouteilles		Coût Transport
.....	II. Transport	€ ...

TOTAL à PAYER : I. + II. = €



RENASCETUR GLORIOSUS

SCEA Edmundson Remus Wines 23 rue de Saint Germain 78230 Le Pecq

T.+33.06 07 26 98 83 eremus@chateaudemus.com www.chateaudemus.com

BON DE COMMANDE (II)

Informations

Facturation, Livraison et Règlement

N° Adhérent

Sciences Po Alumni :

Adresse de facturation :

Nom :

Prénom :

Tel :

Mail :

Adresse complète :

Adresse de livraison :

Nom :

Prénom :

Tel :

Mail :

Adresse complète :

Informations complémentaires de livraison :

Règlement

Par chèque : libellé à l'ordre de Château Edmus et adressé à Château Edmus 23 rue de St Germain 78230 Le Pecq

Par carte bancaire (Visa ou Mastercard)

N° de carte _____

Date expiration __ / __

Cryptogramme _____

Signature du titulaire : _____

Contact :

Eric Remus

Tel : 06 07 26 98 83

eremus@chateauedmus.com



RENASCETUR GLORIOSIUS

SCEA Edmundson Remus Wines 23 rue de Saint Germain 78230 Le Pecq

T.+33.06 07 26 98 83 eremus@chateauedmus.com www.chateauedmus.com