



L'ARCHANGE

Saint-Emilion

2008

UNE VENDANGE DENSE ET SOYEUSE

En 2008, le mois de Mai d'abord chaud puis un mois de Juin assez maussade ont limité beaucoup la production du Merlot à Bordeaux et à Saint Emilion en particulier. Les grappes aérées et bien réparties sur chaque pied de vigne ont ensuite extrêmement bien mûri jusqu'à la fin du mois de Septembre où nous avons cueillis les raisins de l'ARCHANGE. Les conditions climatiques idéales depuis la fin du mois d'Août, notre terroir précoce sur le plateau ouest de la colline de Saint Emilion, ont donné des raisins sucrés à point et toujours très fruités grâce au sous-sol argileux de notre terroir.

Une vinification tout en douceur, sans température excessive et avec une macération globale de 25 jours, a accouché d'un vin extrêmement coloré avec l'arrête tannique caractéristiques des meilleurs millésimes et une expression aromatique particulièrement rare qui mêlait dès le décuage des notes de raisin très mur avec des nuances beaucoup plus fraîches et florales rendant l'ensemble beaucoup plus aérien, simplement un très beau millésime ! Directement entonné en barriques, la fermentation malolactique s'est achevée très tardivement ; l'élevage a duré un peu plus de 14 mois avec un développement continu de la pureté aromatique du millésime.

Le millésime 2008 est dédié à l'Archange Nikaël. Nikaël est le maître du temps, c'est lui qui gouverne les saisons, les années, les cycles. Il bouleverse parfois l'ordre et les rythmes, car l'évolution de toute chose passe par l'anéantissement pour renaître, illustration typique du millésime 2008.



AOR NIKAEËL DECIMUS ANGELICUS DEUS

Commentaires de dégustation Juillet 2010 – Pascal CHATONNET :

Une couleur intense, dense et profonde, sans aucun caractère d'évolution. Le nez est à l'attaque intense, frais, franc et direct. Ce sont toujours les notes de cassis cuit, de compote de mûre et de cerise noire qui apparaissent les premières ; à l'agitation un caractère plus réglisse et figue sèche se développe sur un fond plus lourd de goudron et de tabac brun. L'attaque en bouche est immédiatement dense et soyeuse ; la concentration n'est pas trop importante mais le vin tapisse bien la bouche. L'évolution est typique de l'ARCHANGE avec une fraîcheur agréable avec des relents boisées et épicés qui se produisent un ensemble complexe et savoureux appelant immédiatement un autre verre !

Récompenses et commentaires de Presse et de Dégustation :



Concours de Macon : Médaille de BRONZE



Vino ! 2009: Dans la catégorie 'Excellents'***: L'Archange 2008.



Jean-Marc Quarin: 14.75. « La couleur est sombre, le nez fruité et assez frais. Bouche tendre, agréable, finement moelleuse, savoureuse, avec du goût. »

L'ARCHANGE

Saint-Emilion

2008

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	1,2 hectare
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec sous-sol argileux de molasse pure sur le glacis sableux de Saint-Emilion, parcelle remodelée et drainée en 1996.
<u>Encépagement :</u>	100 % Merlot noir
<u>Age moyen des vignes :</u>	30 ans
<u>Porte-greffe :</u>	3309C, 101-14 MG
<u>Viticulture :</u>	Traditionnelle
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale.
<u>Vinification :</u>	La parcelle unique est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Elevage :</u>	14 mois en fûts de chêne (2/3 neuf et 1/3 d'un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	25 hectolitres par hectare en premier vin
<u>Production :</u>	4000 bouteilles en 2008
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de la place de Bordeaux et propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Réception de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h tous les jours et sur rendez-vous le week-end.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET – Jeanine & André CHATONNET
	33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31. – Fax : (33) 05.57.25.08.93. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com
	Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<u>Enologue conseil :</u>	Pascal Chatonnet