



# CHATEAU L'ARCHANGE

Saint-Emilion

2001



La résurrection de notre petit vignoble de Saint-Emilion a été consacré en 2000 par la naissance du Château L'ARCHANGE. Pascal Chatonnet a porté l'Archange sur les fonds baptismaux sous l'aura protectrice des anges d'ordre supérieur, ceux qui forment la cour céleste du Seigneur et servent de messagers entre Dieu et les Hommes.

En 2001, Pascal CHATONNET a choisi l'Archange Raphaël comme témoin et symbole du millésime 2001. La source littéraire la plus importante pour la figure de l'archange Raphaël est sans aucun doute le livre de Tobie, où l'archange Raphaël, en protégeant Tobie, justement, finit par devenir le prototype de l'ange gardien. Au cours du récit, Raphaël enseigne également à Tobie comment se servir comme médicament (au sens large, car l'usage en sera aussi destiné à soumettre les esprits malins) du cœur, du foie et de la bile d'un gros poisson pêché dans le Tigre. On le cite comme le protecteur des vents du soir, le Gardien de l'Arbre de la Vie au jardin d'Eden, l'Ange du Repentir, l'Ange de la Prière, l'Ange de l'Amour, l'Ange de la Joie et de la Lumière. Mais, c'est surtout l'Ange de la Guérison, de la Science, de la Connaissance et de la Providence, qui veille sur toute l'Humanité. Son nom signifie, Guérisseur Divin ou "Dieu guérit". C'est de lui que procède toute guérison, et en tant que Messenger de la Divine Providence, il guide ceux qui sont en quête d'unité. Il est la guérison essentielle et définitive de tout mal, autrement dit, il est le retour même à la Source. Il intervient pour sauver nos corps, nos esprits et nos cœurs. Il allège nos souffrances. A l'image de l'œuvre de Raphaël, nous souhaitons que l'ARCHANGE 2001 soit pour vous le meilleur des filtres de délivrance et de bien être.

## LU DANS LA PRESSE :

WEINWISSER - René Gabriel - Suisse - 2001 l'Archange : 17/20

*"Robe d'un rubis profond aux reflets violets. Nez intense de fruits confits, lavande, banane, cassis, très spontané. En bouche des arômes bien tissés, beaucoup de corps, avec des notes de chocolat noir, réglisse, et une finale de cassis débordante, séduisant. A rejoindre le top niveau. 2005-2016."*

CARNETS DE DÉGUSTATION Bettane & Desseauve - France - Bordeaux Primeurs 2001 : l'Archange 2001 = 7,5/10

*"Voici un exemple de cuvée prestige brillant par sa densité, sa robe noire, ses arômes intenses de liqueur de mûre et son caractère onctueux, presque crémeux en bouche... un exercice de style impressionnant."*

DECANTER - Juin 2002 - Royaume Uni - l'Archange 2001 = **Fortement recommandé \*\*\*\***

*"Un merveilleux nez très aromatique et un très beau, peu classique, arrière goût de menthe poivrée. Quatre étoiles pour l'originalité ! 2006-2010."*

WINEADVOCATE - Robert Parker - USA - Avril 2002 - l'Archange 2001 : 88.

*"De très caractéristiques et provocantes senteurs florales de mûre et de framboise annoncent l'Archange 2001. Ce vin, qui présente dès l'attaque une douceur d'excellent aloi, exprime avec pureté et élégance une bouche moyennement corsée 2005-2012."*

WINE SPECTATOR - James Suckling - USA - Bordeaux 2001 Tasting Notes : l'Archange 2001 : 88.

*"Un vin rouge fruité avec beaucoup de groseille et un caractère minéral. Corpulence moyenne, avec des tannins frais et une bonne acidité. Assez classique mais très bon !"*

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2002 - France - Catégorie "Nous avons beaucoup aimé" Saint-Emilion = Château L'Archange 2001.

VINO MAGAZINE - Mai 2002 - Belgique : Belles réussites de l'année à Saint-Emilion = l'Archange 2001.

# CHATEAU L'ARCHANGE

## Saint-Emilion

### *FICHE TECHNIQUE*

<i>SURPERFICIE DU VIGNOBLE :</i>	1,12 hectare
<i>EXPOSITION :</i>	Nord-Sud
<i>GEOLOGIE:</i>	Terroir silico-argileux avec sous-sol argileux de molasse pure sur le glacis sableux de St Emilion, parcelle remodelée et drainée en 1996.
<i>ENCÉPAGEMENT :</i>	100% Merlot noir
<i>AGE MOYEN DES VIGNES :</i>	22 ans
<i>PORTE-GREFFE :</i>	3309C, 101-14 MG
<i>VITICULTURE :</i>	Traditionnelle
<i>VENDANGES :</i>	Récolte à maturité optimale
<i>VINIFICATION :</i>	La parcelle unique est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<i>ELEVAGE :</i>	18 mois en fûts de chêne dans un chai enterré spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<i>RENDEMENT:</i>	45 hl/ha
<i>PRODUCTION :</i>	416 caisses en 2001
<i>COMMERCIALISATION :</i>	Négoce de la place de Bordeaux et propriété pour particuliers
<i>VISITES DE LA PROPRIETE :</i>	Réception sur rendez-vous, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.
<i>PROPRIETAIRE :</i>	SCEV Vignobles J & A Chatonnet - Jeanine et André Chatonnet 33500 Néac - Tél: 05 57 51 31 31 - Fax: 05 57 25 08 93
<i>OENOLOGUE CONSEIL :</i>	Pascal Chatonnet