



CHATEAU L'ARCHANGE

Saint-Emilion

2002



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 2002, Pascal CHATONNET a choisi l'Archange Raphaël comme témoin et symbole du millésime 2002. 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 Messager 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'oeuvre 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 - 2002 l'Archange : 17/20

Grenat soutenu, rubis sur le bord. Bouquet généreux de fruits compotés, très crémeux et ample, notes de fruits des bois. En bouche, très subtil, plein de charme. Arômes de fruits marinés dans du rhum, cerises noires, notes grillées. Très concentré, des tanins un peu secs, mais un fruité très chaud. Un vin magnifique. 2009-2022."

CARNETS DE DÉGUSTATION Bettane & Desseauve - France

Bordeaux Primeurs 2002 : l'Archange 2002 = 14,75/20

"Goûté trois fois, le 2002 m'est apparu plus intéressant que le 2001 à la même époque. En particulier, j'estime qu'il possède un peu plus de matière. Il est bien coloré et plutôt aromatique pour l'année. En bouche, des sensations tactiles caressantes, du goût accompagné d'agréables notes crémeuses et des tanins bien enveloppés. Une réussite."

WINE SPECTATOR - James Suckling - USA - Bordeaux 2002

Tasting Notes : l'Archange 2002 : 85-89.

"De jolis arômes de framboise, des notes de tabac et de cèdre, équilibré, avec de très bons tanins et une finale persistante. Un vin robuste pour le millésime. Presque 89-91."

VINO MAGAZINE - Belgique : Les meilleurs Bordeaux Primeurs 2002

Notes de dégustation de Bernard Sirot, Louis Havaux et Abi Dhur. SAINT-EMILION (9 vins présentés). **TRÈS BONS** : l'Archange 2002.

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 glaciaire 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 2002
<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