



CHATEAU L'ARCHANGE

2004 : UNE SUPERBE RÉUSSITE !

L'année 2004 est un millésime climatiquement équilibré, avec une pluviométrie moyenne tout au long de l'année et bien répartie pour la vigne, sans sécheresse durant l'été ni d'excès de pluies. La floraison a été précoce dès la fin mai. Le climat exceptionnel de juin, à la fois chaud et sec, a favorisé une floraison explosive et une fécondation importante. Beaucoup de fleurs produisant beaucoup de raisin, nous avons dès mi-juillet commencé à équilibrer la charge des pieds.

En comparaison avec les excès de 2003, le thermomètre n'a jamais dépassé les normales saisonnières. Août ne fut pas très chaud, mais septembre et octobre furent particulièrement beaux, ce qui a permis une maturation lente et prolongée. La fin de saison a été marquée par un « été indien » mémorable. La vendange a été effectuée le 29 Septembre, jour de la St Michel. Le Merlot était frais, extrêmement mûrs et concentré. La chaleur moins importante en août et en septembre a permis d'obtenir des baies avec une intensité aromatique fruitée importante ; les pellicules étaient épaisses, gorgées de couleur et de tannins. La vinification s'est déroulée sans problème de fermentation alcoolique malgré la grande concentration en sucre cette année. Le millésime 2004 a produit un vin concentré dense mur et d'une extraordinaire élégance que Pascal Chatonnet a dédié à l'archange Michel. L'archange saint Michel dont le nom signifie "Qui est comme Dieu ?" est un personnage de la Bible et un saint très populaire dans la religion chrétienne. Seul Michel est appelé "l'archange" ou ange en chef dans la bible canonique. Il est le prince de tous les bons anges, le chef des forces du ciel, des armées célestes, le Champion du Bien. C'est lui qui retint la main d'Abraham qui s'apprêtait à immoler son fils Isaac. Lui qui apparut à Josué à Jéricho et le fit vainqueur. Lui qui aida David à combattre Goliath.

Dégustation Pascal Chatonnet : Belle couleur rubis très dense, fraîche. Le premier nez évoque la liqueur de mûre et de groseille avec caractère boisé élégant. A l'agitation, le caractère fruité s'intensifie fortement avec une explosion de cassis cuit, de compote de framboise. L'attaque en bouche est puissante mais très grasse ; le tannin enveloppe bien la bouche la corpulence de l'Archange 2004 est imposante. Une très belle acidité vivifie la finale qui termine sur des notes plus épicées et minérales avec un retour fruité étonnant et persistant. Une superbe réussite, dans le plus pur style de l'Archange, des grands Merlots et des très grands St Emilion !



Wine Spectator

Wine Spectator Buying - Guide 31 mars 2007 by James Suckling

Château l'Archange St Emilion 2004 - **91/100**
Home "Dark ruby in color, showing intense aromas of blackberry and dark chocolate, with a hint of tar. Full-bodied, th lots of velvety tannins and a long, caressing finish. Polished and well-crafted. Best after 2011."



Bettane & Desseauve TAST - 6 mars 2007

Château l'Archange 2004 : **15/20**

"Beau St Emilion, ample et rond, profond, s'épanouissant avec beaucoup d'énergie et d'intensité dans une finale mûre et fruitée".



CHATEAU L'ARCHANGE 2004

A.O.C. Saint-Emilion

FICHE TECHNIQUE

<i>SUPERFICIE DU VIGNOBLE :</i>	1.12 hectare
<i>EXPOSITION :</i>	Nord-Sud
<i>GÉOLOGIE :</i>	Terroirs sableux-argileux avec sous-sol argileux sur le glaciaire sableux de St-Emilion, parcelle remodelée et drainée en 1996.
<i>ASSEMBLAGE :</i>	100 % Merlot Noir
<i>AGE MOYEN DES VIGNES :</i>	25 ans
<i>PORTE-GREFFE :</i>	3309C et 101-14 MG
<i>VITICULTURE :</i>	Traditionnelle
<i>VENDANGES :</i>	Récolte à maturité optimale
<i>VINIFICATION :</i>	La parcelle unique est vinifiée 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 neufs, dans un chai enterré, spécialement conçu et pour une maturation idéale.
<i>RENDEMENT :</i>	38 hectolitres par hectare
<i>PRODUCTION :</i>	Environ 450 caisses
<i>COMMERCIALISATION :</i>	Négoce de la place de Bordeaux
<i>VISITES DE LA PROPRIÉTÉ :</i>	Réception sur rendez-vous de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h
<i>PROPRIÉTAIRE :</i>	S.C.E.V. Vignobles Chatonnet Jeanine et André Chatonnet 33500 Néac Tél : + 33 (0) 557 513 131 Fax : + 33 (0) 557 250 893 E-mail: contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<i>ŒNOLOGUE CONSEIL :</i>	Pascal Chatonnet