



CHATEAU L'ARCHANGE



L'ARCHANGE 2005 : MEILLEUR QUE 2000 !

Tout dans ce millésime semblait indiquer que celui-ci allait devenir hors normes. Citons tout de même quelques paramètres essentiels qui ont permis cet exploit. Pêle-mêle, une floraison idéale, un sol semblant asséché par le fait d'années précédentes relativement arides, d'où un stress hydrique bienvenu, des rendements parfaitement maîtrisés, une maturation précoce, des raisins concentrés, idéalement servis par une arrière saison relativement fraîche, ayant permis la présence d'une fraîcheur O combien obligatoire en pareils cas : les conditions magiques pour la concentration et la maturation des grands Merlots.

Dégustation Pascal Chatonnet : Couleur intense, presque noire. Nez profond, très mur et très frais, épicé, bois de cèdre et cassis cuit. A l'agitation, la framboise se détache sur un fond boisé très discret, une impression de fruit frais et bien mur. La bouche attaque très grasse, le tanin est imposant mais parfaitement équilibré, savoureux, une structure imposante mais tout en finesse. L'arôme de bouche se développe sur la crème de cassis avec une touche plus minérale en finale et une persistance aromatique exceptionnelle. Si la réussite à un nom en 2005, elle s'appelle l'Archange.

Lu dans la presse :



La Revue du Vin de France - Catégorie « Les réussites Exceptionnelles » - Château l'Archange 2005 : « *Nez riche et épanoui, bouche volumineuse, avec des tanins très solides qui devront se fondre.* »



Wine Spectator - James Suckling - St Emilion - Château l'Archange 2005 - 92-94/100 « *A red wine with solid core of berry, chocolate and raspberry character. Full, soft and dense. This could be better than 2000 !* »

CHATEAU L'ARCHANGE

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 glacis 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