



CHATEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

1999



Situé sur la commune de Néac, le Château HAUT-CHAIGNEAU est l'une des plus grandes propriétés de l'appellation Lalande de Pomerol. Ce vignoble très ancien, redécouvert par André CHATONNET, possède aujourd'hui les meilleurs cépages (Merlot noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc). Chaque parcelle est récoltée à maturité optimale et vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes. Les vins sont élevés en barriques dans des caves à l'architecture unique pour la région.

Les vins du château HAUT-CHAIGNEAU sont régulièrement médaillés : Concours Régional d'Aquitaine de Bordeaux, Concours Général Agricole de Paris, Concours Mondial de Bruxelles... et exportés dans le monde entier.

CHATEAU HAUT-CHAIGNEAU 1999



Médaille d'Or :

Master des vins de Luxembourg
Concours d'Aquitaine de Bordeaux
Concours International des vins de Mâcon

Médaille d'Argent :

Concours du Mondial de Bruxelles

Notes de dégustation : Couleur très dense, rouge sombre et violet brillant. L'arôme est intense et complexe. Un vin engageant, d'une belle jeunesse, qui s'exprime par de friands arômes de violette, de fruits rouges mûrs (cerise, cassis), de réglisse et de notes boisées-cacao. Bouche ample, charnue, qui associe fruits et tanins très mûrs. Finale boisée et cacao persistante avec une bonne minéralité en finale. Déjà grand pour son âge. (Avril 2001).

LU DANS LA PRESSE

Les Carnets de Dégustation - Bordeaux Achats 1999 - (2^{ème} Trimestre 2000) - Jean-Marc QUARIN
Château HAUT-CHAIGNEAU 1999 - 14,5-15

Couleur rouge sombre et intense. Nez net, d'intensité moyenne, fruité, vif et floral. Entrée en bouche douce et suave. Ce vin donne une sensation sucrée très agréable. Il se développe sur un corps moyen mais juteux avec des tanins fins. La persistance aromatique et savoureuse avec du fruit et des arômes.

La Revue du Vin de France - Spécial millésime 99 - Juin 2000 - Michel Bettane
Catégorie «Nous avons aimé» **** = Château HAUT-CHAIGNEAU 99

Guide des vins de propriété - Edition Gilbert & Gaillard - Vins magazine (Olivier Delorme)
Château HAUT-CHAIGNEAU 1999 AOC Lalande de Pomerol ****

"Un vin engageant, d'une belle jeunesse, qui s'exprime par de friands arômes de violette, de fruits rouges mûrs (cerise, cassis), de réglisse et de notes boisées-cacao. Bouche ample, charnue, qui associe fruits et tanins. Finale boisée et cacao persistante..."

Le Soir (Belgique) - 29/30 Janvier 2000 «Nectar de la semaine» (Jo Gryn)

«...Lalande-de-Pomerol offre sur ses quelques 1 100 hectares des vins semblables à ceux de Pomerol. Les vins d'André Chatonnet s'y distinguent régulièrement, notamment Château Haut-Chaigneau... La cuvée prestige met le vin en valeur, en montrant une souplesse assortie de saveurs fortes telles le cacao, le café torréfié, le fumé.»

CHATEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

FICHE TECHNIQUE

<i>SUPERFICIE DU VIGNOBLE :</i>	15 hectares
<i>EXPOSITION :</i>	Nord-Sud
<i>GEOLOGIE :</i>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer, parcelles modelées et drainées
<i>ENCEPAGEMENT :</i>	70% Merlot noir - 15% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc (l'assemblage du vin peut varier d'un millésime à l'autre)
<i>AGE MOYEN DES VIGNES :</i>	30 ans
<i>PORTE-GREFFE :</i>	196/17, Riparia, 3309C, 101-14
<i>VITICULTURE :</i>	Traditionnelle
<i>VENDANGES :</i>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage
<i>VINIFICATION :</i>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise. Une partie des fermentations malo-lactiques est effectuée en barriques neuves (25%) et l'autre partie en cuves bois.
<i>ELEVAGE :</i>	12 à 18 mois en fûts de chêne (dont 35% de fûts neufs, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation)
<i>RENDEMENT :</i>	40hl/ha
<i>PRODUCTION :</i>	5 800 caisses par an
<i>COMMERCIALISATION :</i>	Négoce de la place de Bordeaux
<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>	GFA Vignobles J & A Chatonnet Jeanine et André Chatonnet - 33500 Néac Tél : (33) 05 57 51 31 31 - Fax : (33) 05 57 25 08 93
<i>GENOLOGUE CONSEIL :</i>	Pascal Chatonnet e-mail : pchatonnet@libertysurf.fr