



CHATEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2002



Situé sur la commune de Néac, le Château HAUT-CHAIGNEAU est l'une des plus vastes et des plus belles propriétés de Lalande de Pomerol. Ce vignoble très ancien, exploité dès le XV^{ème} siècle a été redécouvert par André et Jeanine CHATONNET. Désormais totalement restructuré, ce vignoble possède les meilleurs cépages (Merlot noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc), cultivés selon les méthodes ancestrales. Chaque parcelle est suivie individuellement, récoltée puis vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes mais en toute simplicité. Les vins sont élevés en barriques dans une cave souterraine à l'architecture unique permettant une évolution lente, naturelle et harmonieuse. Tout le monde s'accorde à reconnaître aux vins de Haut-Chaigneau un style affirmé et apprécié avec une régularité impressionnante. Les progrès réguliers accomplis par ce cru ces dernières années en ont fait une référence incontournable de l'appellation.



Médaille d'Or :

Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine
2004



Médaille d'Argent :

Concours Général Agricole de Paris
2004

LU DANS LA PRESSE

Wine Magazine - Bordeaux en Primeurs 2002

Château HAUT-CHAIGNEAU 2002 - 86-89

"Good, rich, ripe wine with sweet bright berry fruit. Quite long, not hugely concentrated, but very attractive wine. 2007-2011."

Le Point - Supplément Bordeaux millésime 2002 - Le Guide de Jacques Dupont

HAUT-CHAIGNEAU - 14/20

Propriété de Pascal Chatonnet, œnologue connu internationalement.

*"Nez plaisant, violette, prune, pruneau. La bouche est pleine, un boisé toasté la garnit".
O=2005 G=12 ans.*

Weinwiser (Suisse) René Gabriel

2002 Haut-Chaigneau, Lalande-de-Pomerol = 16/20

"Grenat assez soutenu. Un bouquet extrêmement séduisant de fruits des bois, légèrement parfumé. En bouche, très juteux, presque trop fruité. Framboises. Très concentré, finale très aromatique, plutôt fruité que typique du terroir. 2003-2015."

Falstaff - Bordeaux en Primeurs 2002 (Peter Moser) Autriche

Lalande-de-Pomerol

⇒ HAUT-CHAIGNEAU 2002 = 86-88

VIGNOBLES J. & A. CHATONNET

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>	40 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.
<i>ELEVAGE :</i>	12 à 14 mois en fûts de chêne (dont 35% de fûts neufs et 65% de fûts de un vin, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation).
<i>RENDEMENT :</i>	45hl/ha
<i>PRODUCTION :</i>	5 600 caisses en 2002.
<i>COMMERCIALISATION :</i>	50% à l'export, 40% aux particuliers, 10% sur place.
<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>	S.C.E.A. Vignobles Chatonnet - Jeanine et André Chatonnet 33500 Néac - Tél : 05 57 51 31 31 - Fax : (33) 05 57 25 08 93 E-mail : vignobleschatonnet@wanadoo.fr
<i>GENOLOGUE CONSEIL :</i>	Pascal Chatonnet