



## CHATEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2003



Situé sur la commune de Néac, le Château HAUT-CHAIGNEAU est l'un des plus vastes et des plus belles propriétés de Lalande de Pomerol. Ce vignoble très ancien, exploité dès le XVème 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.

### DIPLOMES :

**MEDAILLE D'ARGENT** : Concours Général Agricole de Paris 2005

### LU DANS LA PRESSE :

**Jean-Marc QUARIN - Carnets de Dégustations Bordeaux Primeurs 2003**

2003 Château HAUT-CHAIGNEAU – 14,5

*« Je sais que Pascal CHATONNET, Oenologue émérite, à l'origine de l'identification des PCP dans le vin, expérimente plusieurs types de bois. Ce vin a donc un parfum d'épices et de thym La bouche est ronde et suave tout en gardant son éclat fruité habituel. »*

**BETTANE & DESSEAUVE - Carnets de Dégustations 2003**

2003 Château HAUT-CHAIGNEAU – 7,5

*« Bien constitué, sérieux, il exprime une note évidente ferrugineuse venue directement du terroir et termine sur une bonne longueur. »*

**James SUCKLING - WINE SPECTATOR**

2003 Château HAUT-CHAIGNEAU – 85-88

*« Très mûr, avec des notes de fruits compotés et un léger caractère de cheminée chaude. »*

VIGNOBLES J. & A. CHATONNET

# CHATEAU HAUT-CHAIGNEAU 2003

Lalande de Pomerol

## FICHE TECHNIQUE

<b><u>Superficie du Vignoble :</u></b>	15 hectares
<b><u>Exposition :</u></b>	Nord-Sud
<b><u>Géologie :</u></b>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer, parcelles modérées et drainées.
<b><u>Encépagement :</u></b>	70% Merlot noir – 15% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc ( l'assemblage du vin peut varier d'un millésime à l'autre).
<b><u>Age moyen des vignes :</u></b>	40 ans
<b><u>Porte-greffe :</u></b>	196/17, Riparia, 3309C, and 101-14
<b><u>Viticulture :</u></b>	Traditionnelle
<b><u>Vendanges :</u></b>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<b><u>Vinification :</u></b>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<b><u>Elevage :</u></b>	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 ).
<b><u>Rendement :</u></b>	45 hectolitres par hectare
<b><u>Production :</u></b>	5 600 caisses en 2003
<b><u>Commercialisation :</u></b>	50% export, 40% aux particuliers, et 10% sur place.
<b><u>Visites de la propriété :</u></b>	Réception sur rendez-vous, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.
<b><u>Propriétaire :</u></b>	S.C.E.V. Vignobles Chatonnet – Jeanine et André Chatonnet 33500 Néac Tel: + 33 (0) 557 513 131 - Fax: + 33 (0) 557 250 893 E-mail: <a href="mailto:vignobleschatonnet@wanadoo.fr">vignobleschatonnet@wanadoo.fr</a>
<b><u>Œnologue conseil :</u></b>	Pascal Chatonnet