



CHATEAU HAUT-CHAIGNEAU

2004 : UN GRAND CLASSIQUE !

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 : fin mai, les Merlots étaient déjà fleuris et les Cabernet ont suivis dans la foulée tout début Juin. 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. Mais en 2004, jusqu'à trois passages successifs ont été nécessaires pour trouver le bon équilibre ! Après 2002 et 2003, qui furent de très petites récoltes, dame nature s'est rattrapée généreusement.

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. Les vendanges ont débuté gentiment le 25 septembre et plus sérieusement à partir du 29, sous le soleil en permanence. Les Merlots étaient frais et extrêmement mûrs et concentrés. Les derniers Cabernets ont été ramassés le 10 octobre parfaitement sains. La chaleur moins importante en août et en septembre a permis d'obtenir des baies avec une intensité aromatique fruitée importante et avec une fraîcheur plus marquée qu'en 2003. 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 des merlots ; les fermentations malo-lactiques ont démarrées lentement et se sont terminées tardivement dans certains lots. Le millésime 2004 a produit des vins très typiques de Bordeaux avec un bel équilibre entre acidité et rondeur qui balance agréablement une concentration polyphénolique importante.

Dégustation Pascal Chatonnet : Belle couleur rubis assez foncée. Le premier nez évoque la liqueur de mûre et de cerise avec un léger caractère boisé et torréfié. A l'agitation, le caractère fruité s'intensifie avec une note de réglisse et de truffe noire. L'attaque en bouche est puissante mais suave ; le tannin enveloppe bien la bouche, mais sans excès car la corpulence du vin est parfaitement équilibrée. Une belle acidité vivifie la finale qui termine sur des notes plus fumées et épicées. Un bel exemple d'élégance bordelaise.



Les carnets de dégustation de Jean-Marc QUARIN – Château Haut-Chaigneau 2004 (14,75) : *«Une propriété très régulière. Le millésime 2004 présente une jolie couleur, un nez très fruité sans être intense, une bouche pulpeuse e corpulence moyenne, à la tannicité enveloppée, suivie d'une très agréable présence en finale.»*



L'EXPRESS Septembre 2006 Guillaume Grallet : «La sélection de l'Express : Château Haut-Chaigneau 2004»

Récompenses :



MÉDAILLE D'OR - Concours Général Agricole de Paris 2006

MÉDAILLE D'OR - Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine



CHATEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

FICHE TECHNIQUE

<i>SUPERFICIE DU VIGNOBLE :</i>	22 hectares
<i>EXPOSITION :</i>	Nord-Sud
<i>GÉOLOGIE :</i>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer, parcelles modérées et drainées.
<i>ENCÉPAGEMENT :</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, and 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>	40 hectolitres par hectare
<i>PRODUCTION :</i>	5 600 caisses en 2003
<i>COMMERCIALISATION :</i>	50% export, 40% aux particuliers, et 10% sur place.
<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 Tel: + 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

VIGNOBLES J. & A. CHATONNET