



CHATEAU HAUT-CHAIGNEAU



2005 : LE MILLÉSIME IMMENSE !

Disons-le d'emblée, ce millésime est dans l'ensemble un très grand millésime à Bordeaux et particulièrement pour les vignobles Chatonnet. Les robes sont, sombres et violines, laissant augurer d'une concentration optimale en bouche. Les nez sont intenses, fruités, jusqu'à exubérants. La puissance aromatique du fruit domine aisément le boisé épicé de la barrique. En bouche, les vins offrent beaucoup de concentration et de gras, de la pulpe de fruit mûr et une persistance en fin de bouche rare. Les tannins sont biens mûrs, sur des trames serrées. La richesse en extrait est souvent exceptionnelle, la pureté du fruit et du bouquet de vieillissement, de même que l'acidité, paraissent en mesure d'apporter l'équilibre nécessaire à un développement exceptionnel en bouteille. La réussite de la rive droite est peut-être plus manifeste encore, en raison de - merlot oblige - de tannins plus doux et d'une acidité mieux intégrée.

Dés le début, la caractéristique qui nous a le plus frappé dans les vins du millésime 2005 à Haut-Chaigneau, c'est leur arôme intense. Les bouches sont riches et, plus remarquable, d'une persistance puissante en milieu et en finale. Une acidité bien présente porte ces flots de saveurs et de fruit. Il y a tant de vins de qualité qu'il est difficile de refuser le qualificatif de « millésime exceptionnel » à cette année 2005.

Dégustation Pascal Chatonnet : Couleur intense, rubis et violacée. Nez très fruité, assez intense déjà sans agitation, très typé violette et framboise puis délicatement toasté à l'aération. En bouche, le tannin est ample et souple, une belle sucrosité se développe sur un fond de gelée de mûre et de framboise, la finale est épicée, élégante, légèrement vanillée et réglissée. Un parfait équilibre, une très belle élégance.



Les carnets de dégustation de Jean-Marc QUARIN - Château Haut-Chaigneau 2005 (15/20) : *«Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur = Vin très coloré. Nez net, crémeux et fruité. Un des plus denses que je connaisse dans ce lieu. Très belle bouche finement grasse, au toucher minutieux et à la tannicité parfaitement équilibrée. Belle consistance. Une réussite à ne pas manquer !»*



Wine Spectator - Bordeaux Barrel tasting - James Suckling - Château Haut-Chaigneau 2005 - 88/100 *«Blackberry and toasted oak on the nose. Medium bodied and very fine tannins»*

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