



CHATEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2007

Un Millésime surprenant

En 2007 il fallait de bons terroirs et beaucoup travailler pour espérer de bons vins. La nature a finalement récompensé les vignerons avertis. En 2007, jamais un mois d'avril n'avait été aussi chaud depuis 1949. Si l'été a été mitigé, les mois de septembre et d'octobre furent les plus secs depuis 60 ans.

Les températures clémentes et le vent chaud de l'été indien bordelais ont permis de murir rapidement les Merlots et d'attendre très longtemps les Cabernets.

Le résultat est là, ce n'est pas un millésime très concentré mais grâce à de faibles rendements et à une sélection accrue, les vins sont charnus et souples, avec beaucoup d'arômes de fruits « compôtés » mais avec une acidité suffisante pour garantir un bon vieillissement en bouteille. L'équilibre du HAUT-CHAIGNEAU 2007 permet d'offrir le 2007 à la dégustation immédiatement pour mieux attendre le 2004 ou le 2005 particulièrement concentrés ou le 2006 à l'arôme particulièrement frais et aux tannins fougueux.

2007 est le dernier millésime produit par André CHATONNET disparu le dernier jour des vendanges.

Dégustation Pascal CHATONNET – Juin 2009 :

« Couleur assez soutenue, rubis. Le premier nez est très fin, il évoque les fruits noirs cuits, le sous-bois et la fourrure. Le caractère truffe noire, presque animal, du Merlot est assez développé en 2007 ; il laisse place en bouche à une note fraîche et boisée délicate qui confère une jolie persistance à la fin de bouche. Le tannin est particulièrement souple, la densité est moyenne, la bouche ne fatigue pas. Un vin facile à déguster dans sa jeunesse grâce à son bel équilibre et à une structure en dentelle. »

Récompenses à Juin 2009 :



Concours de bordeaux Vins d'aquitaine : Médaille d'OR



Concours de Macon : Médaille de BRONZE



CHÂTEAU HAUT- CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2007

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	20 hectares
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer, parcelles modelées et drainées.
<u>Encépagement :</u>	85% Merlot noir – 5% Cabernet Sauvignon – 10% Cabernet Franc
<u>Age moyen des vignes :</u>	40 ans
<u>Porte-greffe :</u>	196/17, Riparia, 3309C, 101-14
<u>Viticulture :</u>	Traditionnelle
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<u>Vinification :</u>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Elevage :</u>	12 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).
<u>Rendement :</u>	30 hectolitres par hectare
<u>Production :</u>	80 000 bouteilles en 2007
<u>Commercialisation :</u>	50 % à l'export, 40 % aux particuliers et 10 % sur place.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Réception sur rendez-vous, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET – Jeanine & André CHATONNET 33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31. – Fax : (33) 05.57.25.08.93. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<u>Enologie conseil :</u>	Pascal Chatonnet