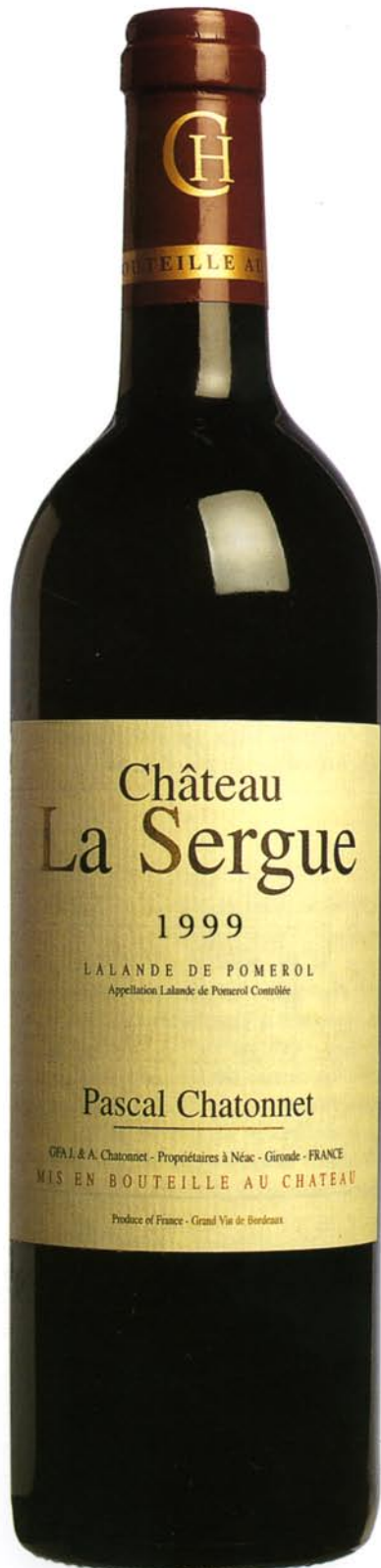




CHATEAU LA SERGUE

Lalande de Pomerol

1999



Créé pour la première fois par Pascal Chatonnet en 1996, les vins de château La Sergue sont issus de parcelles plantées sur la plus ancienne terrasse du Libournais, conservée sous forme de plateau à Pomerol et Néac. Un soin particulier est apporté à la culture du vignoble, en particulier à l'étalement et à l'aération des grappes pour les faire bénéficier d'un ensoleillement maximum. Des tries sévères permettent d'éliminer tous les raisins douteux à la récolte. Les fermentations et les macérations sont conduites de manière très simple et traditionnelle dans des cuves en bois de chêne respectant chacun des terroirs de La Sergue. Les vins sont élevés en barriques neuves et en cave souterraine. Le millésime 1999 de La Sergue a été largement reconnu comme une des plus belles réussites de l'appellation.

LA SERGUE 1999

Note de dégustation : Couleur profonde et très sombre. Nez particulièrement intense, racé et élégant. Un très beau Lalande de Pomerol, encore jeune mais déjà très expressif et complexe sur le plan aromatique. Arômes intenses de bois vanillé et de fruits mûrs (cerise noire, prune). Bouche à la fois corpulente et élégante qui privilégie la persistance des parfums et la netteté. Avec une finale aux touches d'olives noires et de tabac blond, La Sergue évolue définitivement dans le cercle des grands vins. Loin d'avoir encore exploité tout son potentiel, il doit être conservé pour être réellement apprécié tout en ravissant déjà le palais du plus subtil des amateurs. (PCH, Avril 2001)

LU DANS LA PRESSE

Wine Spectator - (Avril 2000) - 1999 Bordeaux tasting notes - (James Suckling) - Château La Sergue 1999 Score = 88-90 (Very Good to Outstanding Potential)
Very well done. Dark purple, with black licorice, violet and berry aromas. Medium-bodied, with a solid core of tannins and a long finish.

La Revue du Vin de France (Juin 2000) Spécial millésime 99 - (Michel Bettane)
Catégorie « Nous avons aimé » **** = Château La Sergue 99 ... *Le boisé paraît insistant mais on décèle une superbe matière dans ce vin... ».*

Les Carnets de Dégustation - Bordeaux Achats 1999 - (2e Trimestre 2000) - (Jean-Marc Quarin)

Château La Sergue 1999 : 15,5-16

Particulièrement Recommandé. Couleur rouge sombre de bonne intensité. Nez net, d'intensité moyenne, fin, fruité et crémeux. A l'agitation, très fruité et floral. Touche raffinée. L'attaque en bouche est nette et souple. Très lent développement tannique, sur une belle matière, qui termine gras sur un tanin épicé, savoureux et réglissé. Une belle réussite ! Vin très intéressant pour sa longueur. L'élevage lui donnera sa patine.

The Wine Advocate - Bordeaux Primeurs 1999 (Avril 2000) - (Robert Parker) - Château La Sergue 1999 Score : 85-86 (Very Good Potential).

CHATEAU LA SERGUE

Lalande de Pomerol

FICHE TECHNIQUE

SUPERFICIE DU VIGNOBLE	Un peu moins de 5 hectares
EXPOSITION	Exposition Nord-Sud bénéficiant du meilleur ensoleillement
GÉOLOGIE	Une partie des parcelles est située sur la terrasse silico-graveleuse de Chevrol, l'autre sur le plateau recouvert de limons et de sable à l'arrière de Chaigneau, où le modelé et le drainage de chaque parcelle ont été améliorés pendant près de 20 ans pour restaurer toute la capacité viticole de ce terroir oublié. Le sous-sol est uniformément constitué de la molasse argileuse caractéristique du Libournais.
ENCEPAGEMENT	85 % Merlot noir - 10 % Cabernet Sauvignon - 5 % Cabernet Franc (la proportion des Cabernets peut varier d'un millésime à l'autre).
AGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
PORTE-GREFFE	161-49, 3309C, Riparia, Gloire, 196 - 17
CULTURE	Effeuilage avant vendanges. La maturité du raisin est contrôlée chaque semaine à l'aide d'une méthodologie originale, de manière à suivre la bonne accumulation de la matière colorante, l'affinement des tanins, ainsi que l'évolution de l'équilibre entre les sucres et les acides. En amont de la récolte, une équipe de trieurs élimine les grappes présentant un mauvais état sanitaire ou un degré de maturité insuffisant.
VENDANGES niveau climatiques.	La date de vendange de chaque parcelle est fixée en fonction de son degré de maturité, de l'état physiologique de la plante et des contraintes.
VINIFICATION	Conduite de manière traditionnelle (éraflage total, léger foulage, sulfitage). La fermentation et la macération sont réalisées en cuves bois de 80 hl. Les cuves sont équipées d'une régulation thermique individuelle. La vendange est réalisée uniquement le matin, lorsque la rosée l'a tempérée et que le soleil n'a pas atteint son zénith. Si la température de récolte est excessive, comme à certaines périodes en 97 (30°C), le raisin peut - si c'est nécessaire - être refroidi à 15°C, sans être traumatisé par des pompages répétés. La durée de macération varie de 15 à 30 jours avec une phase préfermentaire à froid (12°C) d'au moins 5 jours. La fermentation malo-lactique s'effectue en barriques. Le début de l'élevage est conduit sur les lies totales jusqu'au printemps. Les vins sont ensuite soutirés traditionnellement tous les 3 mois pendant 12 mois.
ELEVAGE	Réalisé en cave souterraine à une température comprise entre 12 et 17°C au plus (humidité 80-90%). L'origine des bois (chêne rouvre français à grain fin 65% avec 35% de chêne russe du Caucase à grain fin), et le degré de brûlage (chauffé Moyenne/Moyenne + de Seguin-Moreau) des barriques sont adaptés au vin issu de chaque type de parcelle.
RENDEMENT	35 hectolitres/hectare
PRODUCTION	1400 caisses
COMMERCIALISATION	Négoce de la place de Bordeaux.
PROPRIETAIRE	GFA Vignoble J & A Chatonnet Pascal Chatonnet 33500 Néac - Tél : (33) 05 57 51 31 31 - Fax : (33) 05 57 25 08 93
ENOLOGUE CONSEIL	Pascal Chatonnet e-mail : pchatonnet@libertysurf.fr