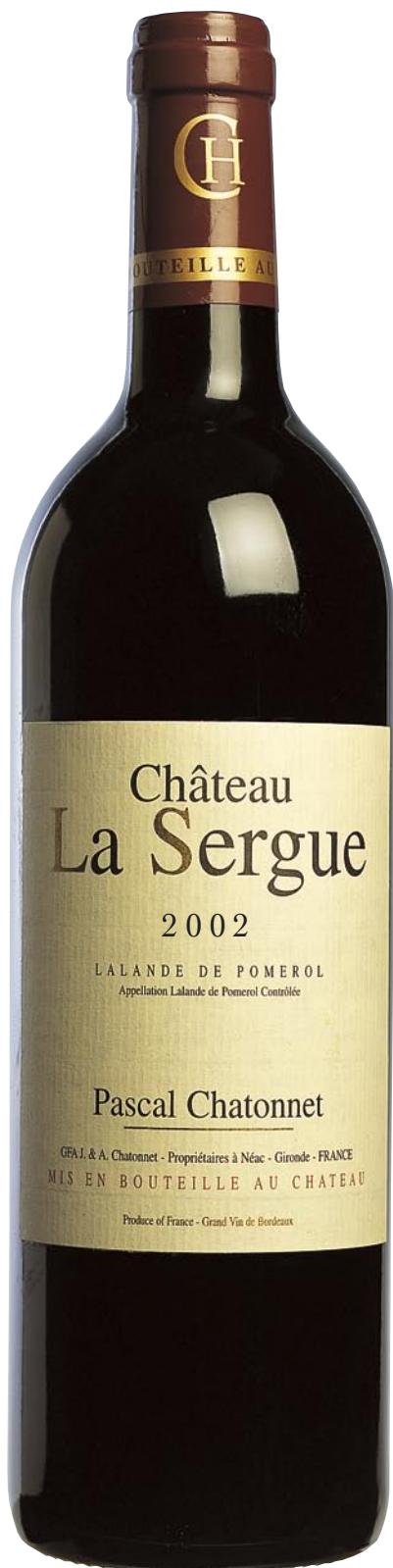




# CHATEAU LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2002



Elaborés par Pascal Chatonnet, les vins de Château La Sergue sont issus d'un vignoble planté sur la plus ancienne terrasse du Libournais, conservée sous forme de plateau gravelo-argileux et sablo-argileux à Pomerol et Néac. Un soin particulier est apporté à la culture traditionnelle du vignoble, en particulier en favorisant l'étalement et l'aération des grappes pour les faire bénéficier d'un ensoleillement maximum. Des tries sévères permettent d'éliminer tous les raisins éventuellement douteux avant la récolte. Vendangé sous le soleil du matin pour éviter qu'il ne s'échauffe, chaque grain est inspecté lors de sa réception à la cave, avant d'être encuvé dans des cuves en bois de chêne respectant chaque terroir de La Sergue. Après une macération pré-fermentaire à froid permettant d'extraire tout le fruit du raisin, une cuvaison adaptée au niveau de maturité de chaque provenance permet d'extraire le meilleur des tanins et de la couleur du raisin. Les vins terminent leur fermentation en barrique et bénéficient d'un élevage long en barriques neuves en cave souterraine. Le millésime 2002 a été largement reconnu comme l'une des meilleures réussites de Bordeaux.

Sélectionné dans les meilleurs vins du Cercle Rive Droite avec HHHHH.

## LU DANS LA PRESSE :

**Wine Spectator – 2003 Bordeaux tasting notes – (James Suckling)**

Château La Sergue 2002. Score = 85-89.

*Un délicieux vin jeune et sur le fruit, avec des tanins souples, équilibré, finale pleine de fraîcheur. Meilleur qu'en 2001 !*

**Les Carnets de Dégustation - Bordeaux 2002 en primeur - (Jean-Marc Quarin)**

Château La Sergue 2002 : 15/20

*“ Bien coloré, avec un nez aromatique, ce cru affiche une chair agréable en 2002, de la densité et un tanin ferme mais aromatique, qu'il ne faut pas trop boiser à l'élevage. ”*

**The Wine Advocate – Bordeaux Primeurs 2002 – (Robert Parker)**

Les Meilleures affaires :

È Château La Sergue 2002. Score : 86-88.

**Weinwischer (Suisse) René Gabriel**

2002 *La Sergue* = 16/20

*“ Rouge grenat bien soutenu, reflets violets. Bouquet ample et profond de mûres. En bouche, très élégant et fruité, bonne texture, excellent équilibre entre les tanins bien fondus et l'acidité, légèrement grenu, une finale désinvolte. 2008-2017. ”*

**Le Carnet de l'Amateur de Bordeaux - Millésime 2002 - (Michel Bettane & Thierry Desseave)**

§ : La Sergue

*“ Un vin tout en finesse : structure fluide, tanins fins, fruité délicat. Très beau. ”*

**Falstaff - (Peter Moser) Autriche**

Château La Sergue 2002 (Lalande-de-Pomerol) : 87-89

*“ Couleur rubis intense, reflets violets. Un nez marqué par les fruits rouges, nuances de bois noble et de fumée, très élégant. En bouche, des arômes de vanille, une acidité très subtile, vivace, bon potentiel, notes poivrées, un réel plaisir. ”*

# CHATEAU LA SERGUE

Lalande de Pomerol

## *FICHE TECHNIQUE*

<i>SUPERFICIE DU VIGNOBLE</i>	5 hectares
<i>EXPOSITION</i>	Nord-Sud
<i>GÉOLOGIE</i>	Terroirs silico-argileux avec crasse de fer sur le plateau de «Chaîgneau» et gravelo-argileux sur le plateau de «Chevroi» à la Margaux, parcelles modelées et drainées.
<i>ENCÉPAGEMENT</i>	80 % Merlot noir, 10 % Cabernet-Sauvignon, 10 % Cabernet-Franc. <i>(L'assemblage du vin peut varier d'un millésime à l'autre).</i>
<i>AGE MOYEN DES VIGNES</i>	40 ans.
<i>PORTE-GREFFE</i>	196-17, Riparia, 3309C, 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>	14 à 16 mois en fûts de chêne, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<i>RENDEMENT</i>	35 hl/ha
<i>PRODUCTION</i>	1250 caisses en 2002.
<i>COMMERCIALISATION</i>	Négoce de place et propriété pour les particuliers.
<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.A. Vignobles Chatonnet - Jeanine et André Chatonnet 33500 Néac - Tél : (33) 05 57 51 31 31 - Fax : (33) 05 57 25 08 93
<i>GÉNOLOGUE CONSEIL</i>	Pascal Chatonnet