



# CHATEAU LA SERGUE

## 2004 : UN MILLÉSIME DE GARDE !

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. Le millésime 2004 a produit à La Sergue des vins très typés, avec une très plus importante concentration en arômes et en tannins, qui confère à ce millésime une très importante capacité de garde et de développement en bouteille.

Dégustation Pascal Chatonnet : Couleur intense et profonde. Nez dense, encore un peu fermé à ce stade, avec des odeurs de fruits noirs concentrés ; la prune, l'encre et le cassis cuit se mêlent à un caractère boisé et épicé très discret. A l'agitation se développent des notes riches d'écorces de pins, de havane chaud et de sucre brûlé. L'attaque en bouche est très puissante, tannique et grasse à la fois; la puissance phénolique confère à ce millésime une capacité de garde et de développement en bouteille extrêmement importante. La fin de bouche est encore tannique, sans amertume, avec un arôme de bouche évoquant la confiture de mûre, la truffe noire et le poivre noir. Un monstre de concentration et de volupté.



**Les carnets de dégustation de Jean-Marc QUARIN** - Château La Sergue 2004 = 15,25 «*Le velouté, la corpulence et la saveur sont au rendez-vous ! Le vin s'achève sans raideur, sur une bonne longueur et une présence boisée plutôt moderne.*»



**Gault et Millau** - juillet 2006 Château La Sergue 2004 = 16/20 «*Élegant et flatteur comme à son habitude, ce vin est un séducteur, avec des notes de myrtilles et d'airelles, d'épices douces et d'encens.*»



**La Revue du Vin de France** - Juin 2005 = Catégorie Nous avons beaucoup aimé : «*Robe d'encre, nez superbement fruité, mûr, avec des notes de boisé toasté, bouche volumineuse, ample, avec une texture très serrée, des tannins solides mais mûrs, une finale fraîche et longue pour ce vin luxueux.*»

**La Revue du Vin de France** - Mai 2006 : \*\*\*\*(\*) «*Très belle harmonie des tanins, minéralité en bouche, grande longueur, sans lourdeur, belle expression minérale en finale et tanins civilisés. Un excellent vin faisant partie des très belles réussites de l'appellation.*»

# CHATEAU LA SERGUE 2004

A.O.C. 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 "Chaigneau" et gravelo-argileux sur le plateau de "Chevrol" à la Margaux, parcelles modelées et drainées.
<i>ASSEMBLAGE :</i>	90 % Merlot Noir – 10 % Cabernet Sauvignon (L'assemblage du vin peut varier d'un millésime à l'autre)
<i>AGE MOYEN DES VIGNES :</i>	45 ans
<i>PORTE-GREFFE :</i>	196-17, Riparia, 3309C et 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 18 mois en fûts de chêne neufs, dans un chai enterré, spécialement conçu et pour une maturation idéale.
<i>RENDEMENT :</i>	35 hectolitres par hectare
<i>PRODUCTION :</i>	Environ 1600 caisses
<i>COMMERCIALISATION :</i>	Négoce de la place de Bordeaux
<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 Tél : + 33 (0) 557 513 131 Fax : + 33 (0) 557 250 893  E-mail: <a href="mailto:contact@vignobleschatonnet.com">contact@vignobleschatonnet.com</a> Site Internet : <a href="http://www.vignobleschatonnet.com">www.vignobleschatonnet.com</a>
<i>ŒNOLOGUE CONSEIL :</i>	Pascal Chatonnet

VIGNOBLES J. & A. CHATONNET