



CHATEAU LA SERGUE



LA SERGUE 2005 : PUISSANT ET ESTHÉTIQUE !

On l'a beaucoup entendu mais on peut toujours le répéter : 2005 est un très grand millésime et en particulier à LA SERGUE ! Ce millésime restera dans les annales comme un des plus secs, mais sans excès de chaleur comme en 2003. La vigne a pu s'adapter à une restriction hydrique progressive mais plus forte qu'en année normale. Là est le secret de 2005 ! Tout cela n'est pas sans nous rappeler quelques unes des années mythiques dans le bordelais telles 1982, 1961, 1947 ou encore 1945 ! La maturation a été lente mais complète, les degrés d'alcool approchent les 15° pour les Merlots mais l'acidité est restée élevée grâce à la fraîcheur des nuits. Les vendanges se sont déroulées sous un temps magnifique à partir du 19 septembre jusqu'au 2 octobre pour le dernier cabernet sauvignon. Les raisins sont de très petites tailles, sains, naturellement concentrés. Les extractions furent dès le début faciles, la macération a été longue mais sans nécessiter de travailler beaucoup les extractions. A l'élevage, les vins évoluent merveilleusement, très lentement, sans aucune fatigue. Signe du grand millésime, nous avons élevé 18 mois dans 80 % de bois neuf sans perte de fruit, sans jamais que le boisé ne domine.

Dégustation Pascal Chatonnet : Couleur intense, presque noire, reflets violacés. Le premier nez évoque la prune, la confiture de framboise et la gelée de mûre, un boisé très discret vient épicer l'ensemble, petite note exotique de coco, note girofle, évolution bois chauffé, tout en élégance. En bouche, le tanin est riche, mur, corpulent. L'arôme en bouche explose sur le fond de tannins frais, sans acidité. Les fruits rouges cuits finissent sur une note plus chaude, toastée, croustille de pain et finalement havane. Un vin dense et complexe. Très beau développement à l'aération, un grand potentiel de développement en bouteille.



Les carnets de dégustation de Jean-Marc QUARIN - Château La Sergue 2005 (15,5/20) : *«Remarquablement fruité ! De couleur noire, il offre un corps velouté et un goût de liqueur de fruit assez envoûtant. La corpulence reste normale et la finale assez longue et sans granulation.»*

LA PASSION DU VIN www.lapassionduvin.com - Yves Zermatten 2006 : Château La Sergue, Lalande de Pomerol 2005 - 90-92 *«Nez subtil, sur les fruits noirs et une touche de cacao. Bouche suave, polie, nette, avec de l'équilibre et de la tension. Très joli toucher de bouche, finale précise et assez longue. Boisé très discret.»*



LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Spécial millésime 2005 - Catégorie «Les réussites exceptionnelles» Château La Sergue 2005 *«Nez puissant et mûr, bouche charnue, au fruit expressif et à la finale longue.»*



LE POINT - Supplément 11 mai 2006 - Château La Sergue 2005 - 15/20 *«Très net au nez, bouche ronde, bien parfumée, une sucrosité qui habille la structure, la finale durcie un peu l'ensemble mais cela devrait se fondre harmonieusement. Optimum 2009, Garde 10 ans.»*



DECANTER - In primeur tasting - Château La Sergue 2005 - 16/20 *«Pas à son mieux à la dégustation en primeur (chêne très imposant). Mais un extrait imposant, riche, avec une corpulence tannique puissante. S'améliorera avec le temps pour atteindre une bien meilleure note- A boire 2012-2020.»*

CHATEAU LA SERGUE

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: contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<i>ŒNOLOGUE CONSEIL :</i>	Pascal Chatonnet

VIGNOBLES J. & A. CHATONNET