



LA SERGUE

Lalande de Pomerol
2007

Ampleur et Equilibre

En 2007, LA SERGUE n'a pas dérogé à ses caractéristiques. Ampleur et équilibre sont toujours au rendez-vous grâce à une maturité poussée des Merlots, à un moindre pourcentage de cabernet Sauvignon (la parcelle a été arrachée fin 2006 pour replantation en raison de son grand âge...) et à une concentration exceptionnelle de nos vieux et toujours incontournables Malbec.

Vendangés entre le 18 septembre et le 15 octobre, les cépages et les terroirs de LA SERGUE ont produit en 2007 une très petite quantité en raison de la coulure de certains vieux Merlots particulièrement précoces et de la sélection impitoyable appliquée dans les vignes jusqu'aux vendanges. C'est à ce prix que nous avons produits en 2007 une qualité fidèle à celle qui a fait la réputation de ce cru.

Le millésime 2007 nous a donné un vin dense mais certainement plus facile à goûter dans sa jeunesse que les millésimes précédents ; grâce à une maturité poussée et à une extraction très souple pendant la vinification pour ne pas sacrifier le potentiel de puissance à celui de l'équilibre. Nous avons obtenu un vin qui a surpris par son charme et sa volupté sans tomber dans la facilité.

Dégustation Pascal CHATONNET – Juin 2009 :

« Couleur intense et profonde. Le premier nez sans agiter est très mur avec des notes de prunes fraîche et de cassis cuit qui se mêlent à un caractère de café noir et de vanille bourbon. A l'agitation, la truffe noire et le clou de girofle se mêlent pour donner un arôme harmonieux et étonnamment complexe pour la jeunesse du vin. L'attaque est charnue, avec un beau moelleux en milieu de bouche. La finale est ample et sans excès ce qui rend la dégustation de ce cru particulièrement facile ; la finale est particulièrement épicée avec une note viandée et rôtie. Une très grande réussite du millésime à Bordeaux ».

Récompenses :



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

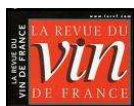


Concours Mondial de Bruxelles : Médaille d'ARGENT



Concours de Macon : Médaille d'ARGENT

LU DANS LA PRESSE :



La Revue du Vin de France Dossier Les bonnes surprises du Millésime 2007.
2007 Château LA SERGUE : Vin noté entre 15,5 et 17,5 / 20

« Une très belle ampleur et de l'équilibre pour ce vin au profil classique et droit. Belle trame tannique »



GAULTMILLAU – Spécial Bordeaux Primeurs 2007 (Juin – Juillet 2008)
2007 Château LA SERGUE 14-15/20

« Robe grenat foncé. Le vin est dense avec un joli moelleux, des tannins fins et de belles épices en finale ».



STEPHEN TANZER'S -International Wine Cellar

Château La Sergue 2007 Lalande de Pomerol

« Couleur rouge rubis. Arômes musqués de mûre, réglisse, gibier et menthe. Doux et étonnamment souple avec une extraction plus douce que pour certains millésimes antérieurs, ce qui lui a bien réussi. Un vin flatteur, d'une belle rondeur avec des tannins assez doux ».



WEINGOURMET Das Internationale Magazin

Château La Sergue 2007 Lalande de Pomerol 89-90

« Couleur grenat sombre, dense, moelleux, tannins fins et jolis notes épicées en finale. »



LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2007

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	4 hectares en 2007
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud
<u>Géologie :</u>	Terroir 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.
<u>Encépagement :</u>	87% Merlot noir – 10% Cabernet Franc – 3% Malbec
<u>Age moyen des vignes :</u>	45 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 (2/3 neuf et 1/3 de un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	25 hectolitres par hectare
<u>Production :</u>	13 000 bouteilles en 2007
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de place et propriété pour les particuliers.
<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>Enologue conseil :</u>	Pascal Chatonnet