



CHATEAU LA SERGUE

LA SERGUE 2006 : DENSITÉ ET LONGUEUR !



Le millésime 2006 a été contrasté. Après un printemps fantastique et un été chaud voire caniculaire à certaines périodes, des pluies sont venues perturber la fin de la maturation en septembre. Il a fallu savoir pour autant attendre pour récolter chaque cépage, sur chaque parcelle et chaque terroir, à son degré optimum de maturation en travaillant les vinifications tout en souplesse car la concentration des raisins en polyphénols était l'une des plus importantes de ces cinq dernières années. Grâce à un travail de préparation du vignoble, à nos terroirs argileux et à un enherbement naturel, les merlots ont été ramassés seulement à partir du 21 septembre et les cabernets, après une longue attente entre le 8 et le 12 octobre. Les vinifications n'ont posé strictement aucun problème. Fermentation alcoolique rapide, alcool plus modéré qu'en 2004 et 2005, très belle couleur, fruité dense, belle netteté après des fermentations malo-lactiques dans la foulée, extraction tannique importante. La qualité des tannins et l'acidité naturelle de nos raisins ont permis une réelle révélation du potentiel au cours de son élevage en barrique. Les vins n'ont jamais cessé de grandir. Le résultat est là. Goûtez-le !

Dégustation Pascal Chatonnet : *Couleur intense et profonde. Nez dense avec des odeurs de fruits noirs concentrés. La prune, l'encre et le cassis cuit se mêlent à un caractère boisé bien fondu. A l'aération se développent des notes de fruit des bois et d'écorces de pins. L'attaque en bouche est puissante, tannique et grasse à la fois. La finale est fraîche et longue avec un caractère légèrement épicé. La densité de ce millésime garantie une capacité de garde et de développement en bouteille importante. Son élégance permettra néanmoins de l'apprécier pleinement avec deux à trois ans de vieillissement en bouteille.*

Récompenses :



Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine : Médaille d'ARGENT

Lu dans la presse :

Les Carnets de dégustation de Jean-Marc QUARIN - 15,5/20



"Très beau rouge, intense, belle. Nez net, puissant, frais. Assez profond. Lui aussi m'apparaît moins boisé que de coutume. Cette perception se retrouve en bouche tant le vin se développe puissant, arrondi, très fruité, sèveux mais sans le bois qui forçait un peu sur la finale dans d'autres années. Très belle constitution. De la tenue et du plaisir."



Wine Spectator

LEARN MORE, DRINK BETTER

Château La Sergue 2006 : 88/100

CHATEAU LA SERGUE

Lalande de Pomerol

FICHE TECHNIQUE

<i>SUPERFICIE DU VIGNOBLE :</i>	5 hectares
<i>EXPOSITION :</i>	Nord-Sud
<i>GÉOLOGIE :</i>	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.
<i>ASSEMBLAGE :</i>	85 % Merlot Noir – 7 % Cabernet Franc – 5 % Cabernet Sauvignon et 3 % Malbec
<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>	13 600 bouteilles en 2006
<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