



CHATEAU TOUR SAINT-ANDRÉ



2006 : FRAICHEUR, DENSITÉ ET PERSISTANCE

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 : *Belle couleur rubis peu évoluée, assez dense. Le premier nez évoque la framboise, la groseille et la prune verte avec un léger caractère torréfié. A l'agitation, le caractère fruité s'intensifie avec une note de liqueur de cassis et une évolution un peu sous-bois et feuille de chêne. L'attaque en bouche est douce, sans excès ; le tannin enveloppe finement la bouche et l'arôme de fruits noirs s'intensifie en terminant sur des notes finement boisées. Une belle acidité confère à l'ensemble une jolie persistance. Un vin agréable, facile à comprendre mais sans tomber dans la simplicité pour autant.*

CHATEAU TOUR SAINT-ANDRE

Lalande de Pomerol

FICHE TECHNIQUE

<i>SUPERFICIE DU VIGNOBLE :</i>	Second Vin du Château Haut-Chaigneau (Potentiel de 10,5 ha environ en 2006)
<i>EXPOSITION :</i>	Nord-Sud et Est-Ouest (50°:50)
<i>GÉOLOGIE :</i>	Terroir silico-argileux et gravelo-sablo-argileux (majeure partie) sur le plateau de Chevrol de la Commune de Néac situé à proximité de Grand Ormeau et des Cruzelles sur LALANDE DE POMEROL.
<i>ASSEMBLAGE :</i>	55 % Merlot – 45% Cabernet Franc
<i>AGE MOYEN DES VIGNES :</i>	25 ans
<i>PORTE-GREFFE :</i>	33909C, S04, 5BB, 196-17 CI
<i>VITICULTURE :</i>	Traditionnelle
<i>VENDANGES :</i>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<i>VINIFICATION :</i>	Vinification en cépage séparé à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<i>ELEVAGE :</i>	10 à 14 mois en fûts de chêne dont 70 % de bois de deux vins et 30 % de bois de un vin, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation).
<i>RENDEMENT :</i>	48 hectolitres par hectare
<i>PRODUCTION :</i>	22 500 bouteilles en 2006
<i>COMMERCIALISATION :</i>	Négoce de la place de Bordeaux, vente directe et propriété pour 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.V. Vignobles Chatonnet Jeanine et André Chatonnet 33500 Néac Tel: + 33 (0) 557 513 131 - Fax: + 33 (0) 557 250 893 E-mail: contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<i>ENOLOGUE CONSEIL :</i>	Pascal Chatonnet

VIGNOBLES J. & A. CHATONNET