

Les Carnets **GH** du Vignoble

Mars 2011 | March 2011

Des Nouvelles de la Cave



Le millésime 2010 a commencé avec un printemps un peu frais qui a provoqué sur les parcelles de Merlot les plus précoces une sérieuse coulure au mois de juin. Pas besoin de vendanges vertes en 2010, la nature s'est chargée très tôt de l'éclaircissage! Un été ensuite très sec mais avec des températures moyennes modérées et néanmoins un nombre de jours de grande chaleur (> 30° C) important, a terminé de préparer des raisins sains avec des grappes aérées et naturellement concentrées. Le millésime 2010 a mûri dans d'excellentes conditions jusqu'au début des vendanges qui se sont étalées du 22 septembre pour les premiers Merlots au 10 octobre pour les derniers Cabernets Francs. C'est une année record pour la richesse en polyphénols et notamment en anthocyanes pour tous les cépages avec, de surplus, des taux de sucres exceptionnels et de belles acidités! Tous les paramètres pour obtenir un millésime impressionnant après l'exceptionnel 2009 mais avec des quantités très sérieusement réduites. Le millésime 2010 nous a donné des Merlots et des Cabernets Francs exceptionnels qui seront pour la première fois élevés séparément au lieu d'être assemblés précocement. Le Malbec était cette année plus acide ce qui permet d'équilibrer naturellement la richesse des vieux Merlots de La Sergue. Les rendements naturellement limités cette année sur toutes les parcelles de jeunes vignes à cause de la restriction hydrique estivale donneront certainement le meilleur Tour Saint-André jamais élaboré (2nd vin de Haut-Chaigneau) mais avec des disponibilités limitées ...

Voilà en perspective un nouveau superbe millésime!

News from the Cellar

The year 2010 began with a rather cool spring that has caused lots of Merlot on the most serious sag in early June. No need for green harvest in 2010, was charged nature of early thinning! Was then a very dry but with gentle temperatures on average, nonetheless an important number of hot days (> 30° C), was to prepare healthy grapes with bunches airy and naturally concentrated. The 2010 vintage was matured in excellent conditions until the beginning of harvest, which were scheduled from 22th September for the first Merlot to 10th October for the last Cabernet Francs. It's a record year for the richness in polyphenols and anthocyanins for all varieties with, moreover, exceptional levels of sugar and beautiful acidity! All parameters for an impressive vintage after 2009 but with the exceptional quantities seriously reduced. The 2010 vintage gave us some Merlot and Cabernet Franc to be outstanding that will be for the first time raised separately instead of being early assembled. Malbec was this year more acidic which helps to balance the richness of the old course of the Merlots of La Sergue. Yields naturally limited this year on all parcels of young vines because of fluid restriction will certainly give the best Tour Saint-André summer never developed before (2nd wine of Haut-Chaigneau) but with limited availability ...

We are looking forward to a new wonderful vintage!



Les Carnets **GH** du Vignoble

2008, un millésime plein de succès! Caractérisé par des notes fruitées de framboise, de cassis ou de mûre, les vins du Château Haut-Chaigneau, La Sergue et L'Archange présentent une belle fraîcheur, de belles perspectives d'évolution et ont été largement appréciés par les professionnels et la presse comme en témoignent les commentaires suivants. À vous donc de choisir, ils sont disponibles depuis septembre 2010.

2008 a vintage full of success! Characterized by fruity notes of raspberry, blackcurrant or blackberry, the wines of Château Haut-Chaigneau, La Sergue and L'Archange have a nice fresh, beautiful outlook and have been widely appreciated by professionals and the media as evidenced by the following comments. To you so choose, they are available from September 2010.

Château Haut-Chaigneau 2008 | LALANDE DE POMEROL



La Revue du Vin de France, Les plus beaux vins du millésime 2008 (juin 2009)

Château Haut-Chaigneau 2008: « Nez de belle maturité, épicé, avec des notes minérales. Trame tannique suave et boisé harmonieux. »

Château Haut Chaigneau 2008: « Beautiful nose of ripe, spicy, with mineral notes. Sweet tannins and balanced oak. »

Château La Sergue 2008 | LALANDE DE POMEROL



Vino ! juillet-août 2009 Bordeaux Primeurs 2008

Lalande de Pomerol : Dans la catégorie « Excellents »***: La Sergue 2008.

*Lalande de Pomerol: In the category of « Excellent »***: La Sergue 2008.*



Cahier Primeurs 2008, Gault et Millau

15/20: « Robe sombre et joli nez de mûre. Attaque dense avec un joli milieu de bouche de merlot, le tout bien défini et charmeur. »

15/20: « A dark and pretty nose of blackberry. Heavy attack with a nice mid-palate of Merlot, all well defined and charming. »



Robert Parker

N° 182 Wine Advocate, 2009 (88/100). « Bien fait, vin mi-corsé avec une excellente pureté aromatique rappelant le chêne épicé, la cerise noire, le cassis, et une note de grains de café torréfiés. La Sergue 2008 peut être bu dans les 5 à 7 prochaines années. »

Wine advocate n°182, 2009 (88/100). « A well-made, medium-bodied effort revealing excellent purity as well as spicy oak, black cherry, black currant, and coffee bean-like characteristics, the 2008 La Sergue should be drunk the next 5-7 years. »



Decanter.com

2008 *** « Fruit très présent. Bonne longueur en finale. Équilibre correct. Potentiel intéressant. »
À boire en 2013-2020 (16 points).

*2008 *** « Very attractive fruit. Good length on the finish. Correct balance. Interesting potential. »
Drink 2013-2020 (16 points).*

Château L'Archange 2008 | SAINT-ÉMILION

Concours de Macon: Médaille de BRONZE | Contest Macon: Bronze medal

Vino ! 2009

Dans la catégorie « Excellents »***: L'Archange 2008.

*In the category of « Excellent »***: L'Archange 2008*



Oenotourisme à la propriété



Après le cinésite vient le concert

Après la diffusion du film «Une grande année» avec Russell Crowe et Marion Cotillard en juin 2009, labellisé «Scène d'été en Gironde», le Château Haut-Chaigneau a accueilli le 18 juin dernier Anne ETCHEGOYEN en concert. Une soirée sous le signe de la force basque.

After the concert comes Cinesite

After the release of the film «A Good Year» with Russell Crowe and Marion Cotillard in June 2009, labeled «Scène d'été en Gironde», Château Haut-Chaigneau hosted the June 18 concert Etchegoyen Anne. An evening under the sign of the Basque strength.



Location de salles pour réceptions et séminaires

Avec ses 280 m², la **Salle des Fresques** est un lieu idéal pour l'accueil de vos réceptions ou de vos séminaires. Elle peut recevoir jusqu'à 140 personnes assises et 200 personnes pour un cocktail debout. Un cadre unique avec vue imprenable sur le vignoble et sur le chai à barriques. Par ailleurs, la **Closerie des Vignes** propose également pour les déjeuners ou dîners en petits comités une salle élégamment décorée qui peut accueillir jusqu'à 16 personnes.

Rental of rooms for receptions and seminars

With its 280 square meters, the **Salle des Fresques** is an ideal place to host receptions or seminars. It can accommodate up to 140 people seated and 200 standing for cocktails. A unique setting with views over the vineyards and the barrel cellar. Moreover, the **Closerie des Vignes** also for lunch or dinner in small groups elegantly decorated room that can accommodate up to 16 persons.

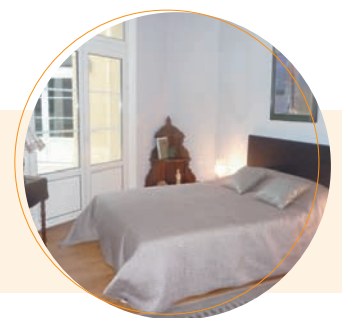


La Closerie des Vignes : 3 chambres d'hôtes au cœur du vignoble

La famille Chatonnet œuvre depuis plusieurs années pour le développement oenotouristique de la propriété. Depuis fin 2010, la **Closerie des Vignes** propose 3 chambres d'hôtes dont une avec suite. L'accueil se veut chaleureux et personnalisé.

Closerie des Vignes : 3 cottages in the heart of the vineyard

Chatonnet family has been working several years for the wine tourism development of the property. Since late 2010, the **Closerie des Vignes** offers 3 cottages, one with more. It offers you a warm and personal welcome.



Une architecture unique et un parc d'exception primé!

Le Château Haut-Chaigneau a reçu une récompense dans la catégorie «Architecture, Parc et Jardin» suite à sa candidature au concours des **Best Of Wine Tourism**, porté par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux, qui s'inscrit dans le réseau international des Capitales de Grands Vignobles. Un trophée qui vient récompenser notamment les efforts de ces dernières années en matière d'accueil à la propriété et la qualité de nos vins.

Unique architecture and a fleet of emergency awarded!

Château Haut-Chaigneau received an award in the category «Architecture, Park and Garden» following his nomination to contest the **Best Of Wine Tourism**, supported by the Chamber of Commerce and Industry of Bordeaux, which is part of the International Network of Great Wine Capitals. A trophy which rewards such efforts in recent years in home ownership and quality of our wines.

L'Agenda de la propriété



03 avril 2011

Festival du Court-Métrage – Images et Culture en Lussacais - Remise des prix au Château Haut-Chaigneau.

April 3, 2011

Short Film Festival - Images and Culture Lussac - Awards ceremony at Château Haut-Chaigneau.

04-07 avril 2011

Présentation et dégustation de nos Primeurs 2010 au Château Pas de l'Âne (Super 14), dégustation à l'Hôtel Grand Barrail à Saint-Émilion (Cercle Rive Droite) et au Château sur rendez-vous à partir du 1^{er} avril 2011.



April 4-7, 2011

Presentation and tasting of our Futures 2010 Château Pas de l'Âne (Super 14), wine tasting at the Hotel Grand Barrail in Saint-Emilion (Cercle Rive Droite) and the Château by appointment from 1st April 2011.



09-10 avril 2011

Portes Ouvertes à la propriété: illumination du Chai à la bougie, départs des visites au son de la cloche, ateliers dégustations sur les accords vins et macarons, présence des Rouleurs de Barriques de Lussac, restauration sur place autour d'une assiette gourmande, animations pour les enfants, jeu concours ... programme téléchargeable sur www.vignobleschatonnet.com

April 9-10, 2011

Open to property: Chai illumination by candle lights, visits are starting to the sound of the bell, workshops, tastings and wine matches, buttons, presence of barrels Rollers of Lussac, on-site dining around a gourmet plate, animations for children, contest ... program downloaded www.vignobleschatonnet.com

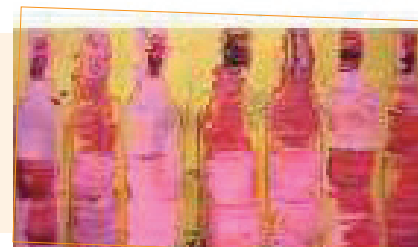
Juin – Juillet – Août 2011

Exposition de peinture – Dans le cadre du programme de mécénat culturel «Un Château pour un Artiste», le Château Haut-Chaigneau accueillera une exposition de peinture de Florence CHASTANET – Rencontres et échanges avec l'artiste à la propriété le 09 juin lors du vernissage et les 28 juin, 07 juillet, 04 et 18 août. Un aperçu de ses oeuvres sur <http://www.floart.com/galerie.php>



June - July - August 2011

Painting Exhibition - In the framework of cultural patronage «Un Château pour un artiste», Château Haut-Chaigneau host a painting exhibition in Florence CHASTANET - Meetings and discussions with the artist at the property on June 9 at the opening and on June 28, July 07, 04 and 18 August. An overview of his works on <http://www.floart.com/galerie.php>



©Florence CHASTANET

07 Juillet 2011

Le Château Haut-Chaigneau proposera un nouvel événement labellisé «Scènes d'été en Gironde». Le choix s'est porté sur la proposition artistique d'Alain Sourigues - www.alainsourigues.com et sur une mise à l'honneur de la chanson française. Au programme: restauration sur place, bar à vins et concert. Une belle soirée en perspective et une date à retenir dans vos agendas!



July 7, 2011

Chateau Haut-Chaigneau propose a new event labeled «Scènes d'été en Gironde». The choice fell on the artistic proposal of Alain Sourigues - www.alainsourigues.com and a place of honor of the French song. Program: Restaurant, wine bar and concert. A beautiful evening in perspective and a key date in your diary!



©Christophe PELAPRAT