



LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2008

RACE, ELEGANT ET SAVOUREUX



Peu chargée en raisins, cette année la vigne a eu beaucoup de temps pour mûrir, l'absence de pluie a maintenu des conditions sanitaires très saines sans produire des teneurs en alcool trop élevées ce qui permet d'inscrire qui 2008 parmi les millésimes classiques de Bordeaux au plan de l'équilibre mais avec une expression aromatique bien particulière.

Les vieilles vignes de Merlot ont commencé à fleurir à une date très précoce, dès la troisième semaine de Mai, mais des conditions climatiques chaotiques ont compliqué ensuite la fécondation des fruits, nous avons perdu alors une grande proportion de la future récolte. Elle n'en a été que meilleure. En effet, les conditions sèches de l'été et des mois de Septembre et Octobre, secs, ensoleillés, sans excès de température, ont permis de mûrir très complètement les Merlots, de concentrer à point nos vieux Malbecs et d'attendre ce qu'il fallait pour nos vieux Cabernet Francs. Notre vinification des terroirs séparés, la co-fermentation du Malbec avec les Merlots a permis d'obtenir un vin racé, élégant avec une saveur particulièrement aromatique qui s'est considérablement affinée au cours de l'élevage en barriques.

Note de dégustation Juillet 2010 – Pascal CHATONNET :

Couleur intense et profonde, très jeune, presque sombre. Le premier nez avant agitation et aération évoque nettement le fruit de cassis et la mure cuite. Un caractère finement toasté avec l'arôme typique de la gousse de vanille fermentée se développe harmonieusement avec les notes de fruits noirs précédentes à l'agitation et après quelques minutes d'oxygénation dans le verre ; un arôme enveloppant, suave particulièrement savoureux, caractéristique du Merlot mûr mais sans excès et d'un choix judicieux et raisonné du bois de chêne chauffé. En bouche, le tannin est tout de suite assez gras, la bouche est bien remplie, l'acidité demeure et allonge superbement la finale. L'équilibre tannin et acide augure ici d'un superbe développement au cours de la garde en bouteille. Ajouté au déjà subtil parfum du vin dans sa jeunesse, l'arôme au vieillissement évoluera certainement vers le bouquet de mûre et de truffe mêlées typique des grands Merlots du secteur Pomerolais. LA SERGUE 2008 est un vin racé, élégant déjà très savoureux et qui ne manquera aucun rendez-vous dans le futur.

Commentaires de Presse et Récompenses :



Vino ! juillet-août 2009 Bordeaux Primeurs 2008:

Lalande de Pomerol : Dans la catégorie 'Excellents' : La Sergue 2008.



Stephen Tanzer's International Wine Cellar by Ian d'Agata, 2009:

Catégorie 'Les meilleurs 2008 de la Rive Droite: La Sergue (87/100).



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. »



Robert Parker: Wine advocate n°182, 2009 (88/100). « A well-made, medium-bodied effort revealing excellent purity. »



Jean-Marc Quarin: 15.5: « Le vin sort du lot cette année et confirme la belle tenue de cette propriété. Bouche savoureuse qui se développe finement pulpeuse avec une bonne corpulence. Une réussite. »



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

LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2008

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	5 hectares en 2008
<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>	Plus de 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 en premier vin
<u>Production :</u>	13 500 bouteilles en 2008
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de place et propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Réception de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h tous les jours et sur rendez-vous le week-end.
<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>Œnologue conseil :</u>	Pascal Chatonnet