

LA SERGUE

LALANDE POMEROL

Sublimation de la Trinité
L'Eau, La Terre, le Ciel



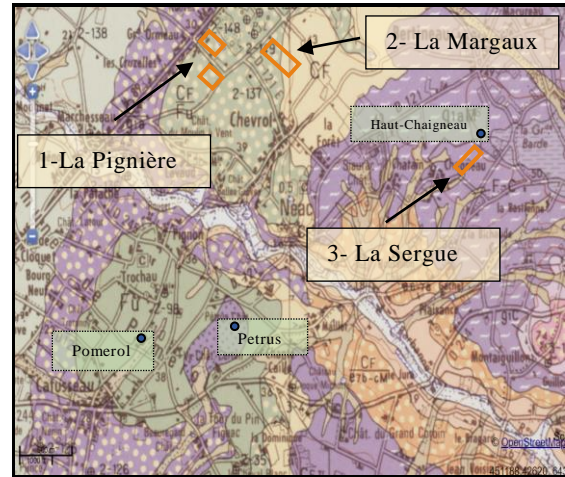
La Sergue est un vin voulu est conçu *ex nihilo* par Pascal Chatonnet pour la première fois en 1996. L'élaboration de ce nectar veut représenter l'âme, l'esprit et le corps du millésime, avec pour constante chaque année des parcelles de vignoble précises et leurs Terroirs.

Etymologie : *La Sergue* est le nom d'un lieu-dit où se situe l'une des parcelles des vignobles Chatonnet utilisée, pour l'élaboration du cru **La Sergue**.

Mais c'est surtout, en latin *Serc*, *Serca* le nom féminin substantivé de *Sericus* « de soie ». L'étymon latin serait ainsi *Serica* « la soie » et du grec ancien σηρικός, *sêrikós* « vers à soie ». L'appellation *La soyeuse* fut sans doute

suggérée par l'aspect velouté du sol recouvert d'un tapis de verdure.

La Sergue n'est donc pas une cuvée mais bien un Cru reposant toujours sur une *trinité** : il est le produit de la combinaison de trois terroirs, de trois cépages et de trois microclimats.



Les trois terroirs utilisés correspondent d'une part à la haute terrasse alluviale de l'Isle formées successivement à l'ère Quaternaire (Pléistocène), à l'époque de la glaciation du Günz (-800-600.000ans) puis remaniée au Mindel (-475-370.000 ans). *La Pignière* est un terroir gravelo-argileux. *La Margaux* est sablo-argileux sur grave. Le troisième terroir, celui à *La Sergue*, correspond à un sol sablo-argileux sur molasse plus ancien car formé à l'ère tertiaire (« sables du Périgord » accumulés à l'oligocène il y a 28 à 33.000.000 d'années).

Aux trois types de sols différents, s'ajoutent **trois microclimats**. Bien que *La Pignière* ne soit distante seulement que de 3000 m à vol d'oiseau de *La Sergue*, il existe une différence de précocité de 4 à 5 jours entre les deux sites en raison de la différence de sol. Il est plus chaud et plus radiatif en raison des graves superficielles à *La Pignière* et plus frais à *La Sergue*, en raison de son sous-sol plus argileux. *La Margaux* possède un microclimat intermédiaire.

Aux trois sols et trois microclimats s'ajoutent pour finir **trois cépages** qui entrent en proportion variable dans l'assemblage selon le millésime: Le Merlot Noir, qui demeure le cépage toujours dominant (70 à 85%), le

LA SERGUE

LALANDE POMEROL

Cabernet Franc (12 à 26%) et enfin le Malbec (appelé encore Cot ou Pressac à raison de 3 à 6%). Le vignoble est âgé en moyenne de plus de 30 ans

La récolte est réalisée petit à petit selon la maturité de chaque parcelle dans chaque terroir. La fermentation alcoolique est réalisée



dans trois cuves en bois de chêne tronconiques pour permettre l'expression individuelle des trois terroirs et microclimats.

Les trois cuves sont remplies de Merlots mais la deuxième cuve reçoit toujours une

proportion de Malbecs qui co-fermentera avec les vieux Merlots du même terroir, récoltés en même temps, ou plus tard, selon l'évolution de leur maturité. Le Cabernet franc fermente toujours à part car récolté 8 à 10 jours plus tard.

À l'issue de macération, **qui ne dure jamais moins de trois semaines**, les vins des trois cuves de fermentations sont écoulés séparément en **barriques issues de trois tonnelleries différentes** pour terminer la fermentation malo-lactique.

Une première partie de leur élevage est toujours effectuée avec une dominante de barriques neuves (50 à 100% de bois neuf) au moins jusqu'au printemps suivant. Le pourcentage de bois neuf est ensuite réajusté pour chacun des terroirs selon l'évolution de chaque vin, **mais il ne descend jamais en dessous de 1/3**. L'élevage en barriques dure entre 14 et 16 mois **avec au plus trois soutirages**.

L'assemblage des trois terroirs est réalisé **au cours du premier trimestre** de l'année suivante. Les proportions de chacun peuvent varier selon les années car l'assemblage doit sublimer l'expression de chaque composante dans la configuration particulière du millésime en question. L'élevage de cet assemblage se termine par

a au moins trois mois en cuve béton pour fondre les différentes composantes entre elles jusqu'à l'embouteillage **soit six trimestres d'élevage**. Le vieillissement en bouteille démarre alors. Le nouveau millésime est **mis en marché trois années après la récolte**, durée généralement recommandée pour que la complexité de **La Sergue** puisse commencer à se révéler.

Revue de Presse 2016:



Jancis Robinson

Mai 2017 - Score 15.5

Decanter Jane ANSON -

Avril 2017 - Score 92

Nez de chêne fumé brûlé séduisant mais subtil. Fruits noirs qui sont plus restreints qu'en 2015, et des tanins frais et crayeux, et une bonne finale sur le palais. Promesse de beaucoup de plaisir.

Potentiel 2023-2038



Avril 2017

Score 16/20 - 90/100

Le meilleur jamais fait avec 2015, 2010 et 2000 ! Couleur sombre, intense et belle. Nez intense, frais, parfumé. Bouche moelleuse, au toucher fin, avec plus de parfum que de coutume et une longue finale charnue au grain raffiné. Délicieux !

Wine Spectator James Molesworth

Avril 2017 Score 92 Sombre et séduisant, avec une attaque charnue, sur des notes de sauce aux prunes et de mûre. Souligné par des notes de thé noir et de cake aux fruits. Un vin savoureux en préparation.

JAMES SUCKLING.COM J.M JAMES SUCKLING -

Mars 2017 - Score 91-92

Linéaire et serré avec une belle densité de fruits et de texture en plus de tanins raffinés. Sérieux. Pourrait être meilleur que 2015.