



Esprit d'Aliénor

Montagne Saint-Emilion

2008

En hommage à Aliénor d'Aquitaine



Aliénor d'Aquitaine (ou Eléonore de Guyenne, 1122-1204), duchesse d'Aquitaine puis successivement reine de France et d'Angleterre au XIIe siècle, fut un personnage clé de la période médiévale. Nous avons dédié notre vin de Montagne Saint-Emilion à cette personnalité politique importante qui fut aussi protectrice et mécène des arts, des troubadours et des cours d'amour notamment depuis son palais ducal de l'Ombrière à Bordeaux.



Cette petite production est issue de la combinaison d'un terroir argilo-calcaire sur la colline de Montagne identique au plateau de Saint-Emilion et de sols silico-argileux situés près de Lalande de Pomerol. Les vignes de Merlot mêlées à un peu de Cabernet Franc donnent un vin généreux et velouté très agréable dès sa jeunesse. L'ESPRIT D'ALIENOR se développe ensuite élégamment avec le temps en bouteille. A la dominante fruitée fraîche qui caractérise la première phase de son évolution se succèdent alors les notes truffées et tabac typiques de l'évolution de nos cépages sur ces terroirs ; les tannins restent toujours souples et délicats, sans excès de puissance ni faiblesse, fidèle témoin et hommage à l'esprit d'Aliénor.

Commentaires de Dégustation Pascal CHATONNET, Juillet 2013 :

« Couleur assez soutenue et vive. Le premier nez est frais et fruité, il évoque la prune rouge et la groseille cuite. A l'aération, les arômes se montrent légèrement plus torrifiés avec un léger fond plus boisé. L'attaque en bouche est souple et sans astringence; le développement se fait tout en générosité. Le vieillissement confère à ce vin des touches humus et truffe typiques de l'évolution du Merlot sur ce terroir. »



Esprit d'Aliénor

Montagne Saint-Emilion

2008

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	0,40 ha en 2008.
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud
<u>Géologie :</u>	Terroir argilo-calcaire à Montagne et gravelo-sablo-argileux sur le plateau proche de Chaigneau.
<u>Assemblage :</u>	90% Merlot – 10% Cabernet Franc
<u>Age moyen des vignes :</u>	45 ans
<u>Porte-greffe :</u>	3309C, 101-14M6 et riparia Gloire de Montpellier
<u>Viticulture :</u>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble. Plus d'infos sur http://www.plus-nature-moins-pesticides.fr
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<u>Vinification :</u>	Vinification en cépage séparé 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 dont 10 % de barriques neuves, 30 % de bois d'un vin et 60 % de bois de deux vins, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	11,25 hectolitres par hectare
<u>Production :</u>	600 bouteilles en 2008.
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de la place de Bordeaux, export direct, vente à la propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Départ des visites à 11h, 14h, 15h et 16h. Sur rendez-vous le week-end.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET Jeanine & Pascal CHATONNET 33500 NEAC Tél. : +0033 (0)557 513 131. – Fax : +0033 (0)557 250 893. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal Chatonnet

