



Esprit d'Aliénor

Montagne Saint-Emilion

2009

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 témoignage et hommage à l'esprit d'Aliénor.

Commentaires de Dégustation Pascal CHATONNET, Juillet 2013 :

« Couleur assez intense, rouge grenat. L'arôme assez intense dès le premier nez : la groseille et la fraise cuite sont toujours typiques du style Esprit d'Aliénor. Une note grasse, une légère touche boisée et une évolution de caramel blond viennent se mêler en finale. L'attaque en bouche est légère et croquante ; le tannin se développe tout en souplesse, sans aucune aspérité. La finale est bien sur le fruit, la framboise et la groseille en particulier avec une note minérale de silex chauffé. Un vin rafraîchissant et élégant pour une consommation sans complexe : juste pour le plaisir. »



Esprit d'Aliénor

Montagne Saint-Emilion

2009

FICHE TECHNIQUE

- Superficie du Vignoble :** 0,40 ha en 2009.
- Exposition :** Nord-Sud
- Géologie :** Terroir argilo-calcaire à Montagne et gravelo-sablo-argileux sur le plateau proche de Chaigneau.
- Assemblage :** 90% Merlot – 10% Cabernet Franc
- Age moyen des vignes :** 45 ans
- Porte-greffe :** 3309C, 101-14M6 et riparia Gloire de Montpellier
- Viticulture :** 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>
- Vendanges :** Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
- Vinification :** Vinification en cépage séparé à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
- Elevage :** 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.
- Rendement :** 33.75 hectolitres par hectare
- Production :** 1 800 bouteilles en 2009.
- Commercialisation :** Négoce de la place de Bordeaux, export direct, vente à la propriété pour les particuliers.
- Visites de la Propriété :** 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.
- Propriétaire :** **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
- Œnologue conseil :** Pascal Chatonnet

