



CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2014

2014 L'enfant miraculé de « l'été indien »

Après un mois de Janvier et de Février assez pluvieux et doux, le millésime 2014 se présentait dès la sortie de l'hiver comme un millésime précoce. Un mois de Mars frais et sec a favorisé un débourrement régulier, suivi par une belle pousse en Avril avec 8 jours d'avance sur une année moyenne. Le climat est resté propice en Mai, avec une floraison rapide et homogène dès les derniers jours de mai jusqu'aux premiers jours de juin avec une prévision de récolte dans la moyenne supérieure. Nous avons échappé sur nos vignobles aux orages dévastateurs qui ont ruiné les espoirs de nombreux viticulteurs en Juillet. L'été 2014 a été instable, avec une alternance de très belles journées et de séquences pluvieuses. Août a été maussade et la véraison s'est un peu étalée. Le moral était en berne à la mi-août et j'ai fait écourter les vacances de nos vigneron pour effectuer à marche forcée un travail minutieux de sélection, rang par rang et pied par pied, pour écarter toutes les grappes avec un retard de véraison ! Au-delà du coût financier que ce travail a représenté, j'ai dû affronter pendant plusieurs semaines le reproche des familles pour avoir gâché leurs vacances 2014... Mais le dévouement et le professionnalisme de nos équipes a payé. Cet effort a été encore plus valorisé par le mois de Septembre. Chaud, venteux, sec, il a bonifié de manière presque inespérée nos raisins en gommant l'hétérogénéité que nous craignons. Pour une année qui s'annonçait précoce, nous avons débuté les vendanges à la date moyenne en ramassant des Merlots mûrs, avec de belles rafles colorées. Quant aux cabernets francs, ils ont patienté jusqu'à mi-octobre pour donner les meilleurs que nous n'ayons jamais récolté, tant en quantité qu'en qualité ! Autant le vigneron fut malmené tout au long de 2014, autant le vinificateur fut heureux de ces raisins bien sucrés avec de bons arômes de fruits et une belle charpente phénolique. 2014 est assurément un beau millésime, miraculé par « l'été indien » en Septembre et Octobre si typique à Bordeaux.

Commentaires de Dégustation - Pascal CHATONNET

Commentaires Presse :

Weinwisser - René Gabriel (Suisse) « *Couleur grenat, pourpre, dense, nuance de lilas. Nez assez intense, floral, beau développement avec des arômes de mûre et de réglisse, tout en ayant une belle profondeur. En bouche, attaque de velours, très aromatique, il se démène comme un fou en bouche, très belle longueur. Il m'a beaucoup convaincu et est, peut-être, l'un des meilleurs Lalande de Pomerol en 2014* ». **17/20** ; 2020 -2036.

Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France à MACON 2017.

1 étoile au Guide Hachette des vins 2017.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2017



CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2014

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	Environ 20 hectares.
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud.
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer, parcelles modelées et drainées.
<u>Encépagement :</u>	90% Merlot noir – 10% Cabernet Franc.
<u>Age moyen des vignes :</u>	Plus de 40 ans.
<u>Porte-greffe :</u>	196/17, Riparia, 3309C, 101-14.
<u>Viticulture :</u>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble. Plus d'infos sur www.plus-nature-moins-pesticides.fr
<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>Alcool (% vol.) :</u>	13,50
<u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u>	3,12 g/l
<u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u>	0,49
<u>pH :</u>	3,67
<u>Glucose + Fructose (g/l) :</u>	0,20
<u>Polyphénols Totaux (A280 nm) :</u>	53
<u>Assemblage :</u>	Merlot 85%, Cabernet Franc 15%
<u>Élevage :</u>	Élevage en barrique : 25 % barriques neuves, 65 % barriques de un vin, 15% barriques de deux vins.
<u>Rendement :</u>	40 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	79 000 bouteilles de 0.75 cl.
<u>Commercialisation:</u>	Négoce de la place de Bordeaux, export direct et vente à la propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites sur RDV uniquement.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET - Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau - chemin des trois bois - 33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31 contact@vignobleschatonnet.com www.vignobleschatonnet.com
<u>Oenologue conseil :</u>	Pascal CHATONNET