



# L'ARCHANGE

Saint-Emilion

2009

## UN GRAND PARMIS LES GRANDS

Après 2000 et 2005, 2009 s'annonce comme un très grand millésime du XXI<sup>e</sup> siècle. Si le début de la saison n'a pas toujours été idéal, le mois d'Août et surtout Septembre furent parfaits ! Des journées ensoleillées et des nuits fraîches ont permis d'élaborer un raisin parfaitement mûr, très sucré, avec une richesse en anthocyanes importante et surtout des tanins concentrés mais extrêmement ronds et souples ! La vinification n'a fait que révéler le potentiel du fruit; l'acidité naturelle et l'équilibre de l'extraction tout au long d'une longue macération ont permis d'obtenir dès les premiers jours une douceur et une élégance hors du commun avec une richesse aromatique tout à fait exceptionnelle.

Le millésime 2009 est dédié à l'archange Saint **Michel**, dont le nom signifie « Qui est comme Dieu » (étymologiquement EL « dieu » et MI, CHA « qui est semblable ») . Seul Saint Michel est appelé « l'archange » ou ange en chef dans la bible canonique. Il est aussi appelé Prince des Archanges, Archange du Premier Rayon, Défenseur de la Foi. Il est le prince de tous les bons anges, le chef des forces du ciel, des armées célestes, le Champion du Bien contre son frère déchu Lucifer. C'est Saint Michel qui pèsera les âmes lors du Jugement dernier et qui emmènera celles des élus au Paradis.



### Commentaires de dégustation Juillet 2011 – Pascal CHATONNET :

*« Couleur noire. Le premier nez, sans agitation et sans aération, est notablement intense : la gelée de mûre et le bigarreau confit signent la présence du Merlot parfaitement mûr. A l'agitation, une note de cannelle et de figue rouge se développe sur un fond boisé discret très finement toasté. L'attaque en bouche est dense, très dense, mais tout en douceur et en générosité. Les fruits noirs bien mûrs terminent sur une touche de brugnion blanc rafraîchissant. La fin de bouche est longue, le boisé s'éclipse vite et la confiture de mûre n'en finit pas de se développer. Une magnifique réussite dans un grand millésime ! »*

### Récompenses et commentaires de Presse et de Dégustation :



♥ – Primeurs 2009.



Black licorice and aniseed aromas follow through to a full body, with fine tannins and a pretty finish. Layered and delicious. Balanced. **Could match, or better, the 2000 !**  
**Score : 91-94.**



# L'ARCHANGE

Saint-Emilion

2009

## FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	1,2 hectare
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec sous-sol argileux de molasse pure sur le glaciis sableux de Saint-Emilion, parcelle remodelée et drainée en 1996.
<u>Encépagement :</u>	100 % Merlot noir
<u>Age moyen des vignes :</u>	30 ans
<u>Porte-greffe :</u>	3309C, 101-14 MG
<u>Viticulture :</u>	Traditionnelle
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale.
<u>Vinification :</u>	La parcelle unique est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Elevage :</u>	14 mois en fûts de chêne (2/3 neuf et 1/3 d'un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	43 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	7.000 bouteilles en 2009
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de la place de Bordeaux et propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites à 11h00, 14h00, 15h00 et 16h00. Le week-end et jours fériés sur rendez-vous.
<u>Propriétaire :</u>	<b>VIGNOBLES CHATONNET</b> Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : ( 33 ) 05.57.51.31.31. – Fax : ( 33 ) 05.57.25.08.93. E-mail : <a href="mailto:contact@vignobleschatonnet.com">contact@vignobleschatonnet.com</a> Site Internet : <a href="http://www.vignobleschatonnet.com">www.vignobleschatonnet.com</a>
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal CHATONNET